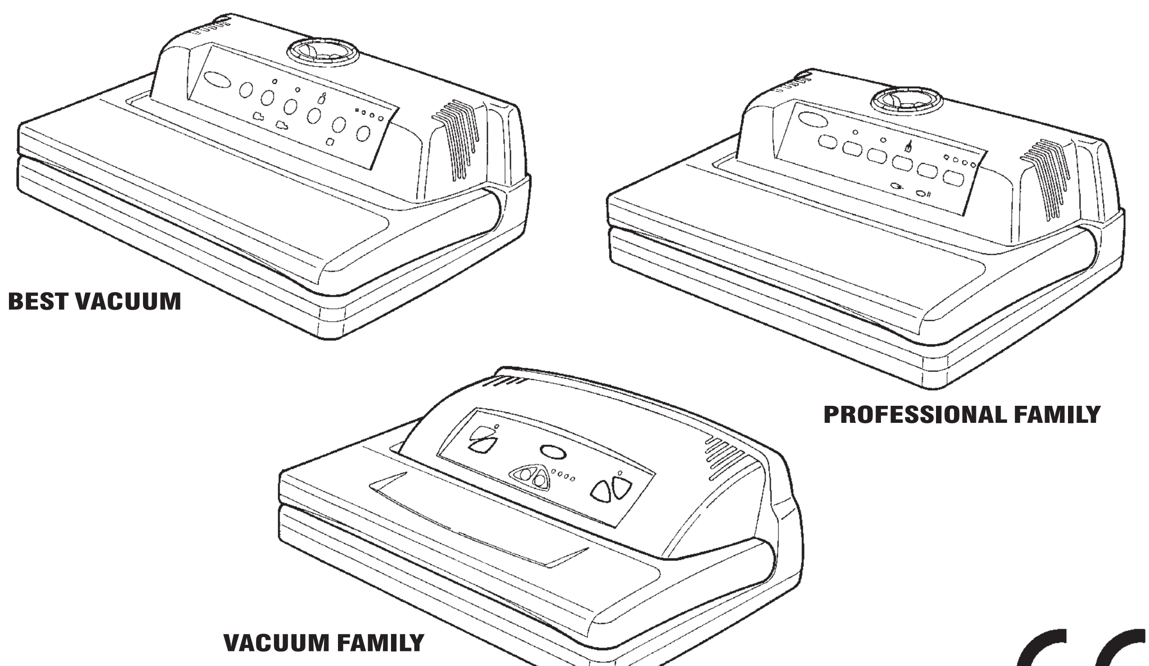
Manuale d'istruzione
Operating and service manual
Mode d'emploi et d'entretien
Bedienungs- und Wartungshandbuch
Manual de uso y mantenimiento

REV. 00
Ed. 09 - 2005

Cod.: 1500145

BEST VACUUM
VACUUM FAMILY
PROFESSIONAL FAMILY



CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO (I)
VACUUM PACKING MACHINE (GB)
CONDITIONNEUSE SOUS VIDE (F)
VAKUUM-VERPACKUNGSMASCHINE (D)
MAQUINA DE VACÍO (E)

ORVED®

ORVED Srl Soc. Unipersonale - Via dell'Artigianato, 30 - 30024 MUSILE DI PIAVE (VE) ITALY
Tel.: ++39 0421 54387 - 340340 / Telefax: ++39 0421 332295
E-mail: orved@orved.it - orved.ve@tin.it - Internet: www.orved.it

I

⚠ IMPORTANTE ⚠

NON ASPIRARE LIQUIDI ! CARNE, PESCE, VERDURE, LEGUMI ECC. DEVONO ESSERE ASCIUTTI E FREDDI (max 3°C) PRIMA DI ESSERE CONFEZIONATI SOTTOVUOTO. DANNI ALL'APPARECCHIO CAUSATI DALL'ASPIRAZIONE DI LIQUIDI NON SONO COPERTI DA GARANZIA !

GB

⚠ IMPORTANT ⚠

DO NOT SUCK LIQUIDS ! MEAT, FISH, VEGETABLES, LEGUMES, ETC. MUST BE DRY AND COLD (max. 3°C) BEFORE VACUUM PACKING.
ANY DAMAGE TO THE APPLIANCE CAUSED BY SUCKING LIQUIDS IS NOT COVERED BY THE WARRANTY !

F

⚠ CONSIGNES ⚠

NE PAS ASPIRER DE LIQUIDES ! LA VIANDE, LE POISSON, LES LÉGUMES ETC. DOIVENT ÊTRE SECS ET FROIDS (max. 3°C) AVANT D'ÊTRE CONDITIONNÉS SOUS-VIDE. LES DOMMAGES OCCASIONNÉS À L'APPAREIL PAR L'ASPIRATION DE LIQUIDES NE SONT PAS COUVERTS PAR LA GARANTIE !

D

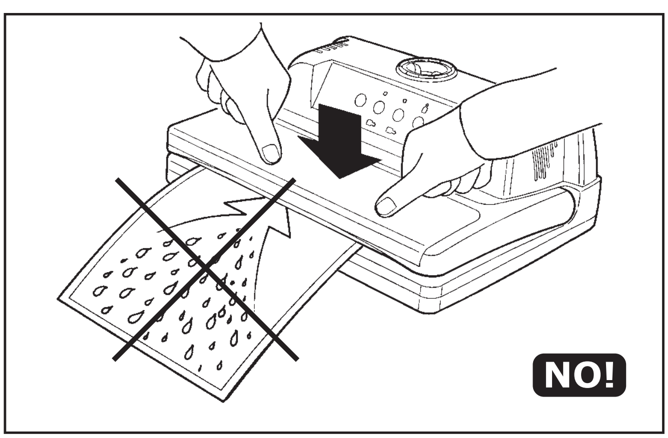
⚠ WICHTIG ⚠

KEINE FLÜSSIGKEITEN ANSAUGEN ! FLEISCH, FISCH, GEMÜSE, HÜLSENFRÜCHTE ETC. MÜSSEN TROCKEN UND KALT (max. 3°C) SEIN, BEVOR SIE VAKUUMVERPACKT WERDEN. DIE GARANTIE DECKT KEINE SCHÄDEN AM GERÄT, DIE DURCH ANSAUGUNG VON FLÜSSIGKEITEN VERURSACHT WERDEN !

E

⚠ IMPORTANTE ⚠

¡NO ASPIREN LÍQUIDOS ! CARNE, PESCADO, VERDURAS, LEGUMBRES ETC. TIENEN QUE ESTAR SECOS Y FRÍOS (max 3°C) ANTES DE CONFECCIONARLOS EN VACÍO. DAÑOS AL APARATO PROVOCADOS POR LA ASPIRACIÓN DE LÍQUIDOS ¡ NO ESTÁN CUBIERTOS POR LA GARANTÍA !



L'INDUSTRIA DEL SOTTOVUOTO A CASA TUA

THE VACUUM PACKAGING INDUSTRY IN YOUR OWN HOME

L'INDUSTRIE DU SOUS VIDE À LA MAISON

DIE VAKUUMVERPACKUNGSINDUSTRIE
BEI IHNEN ZU HAUSE

LA INDUSTRIA DEL VACIO EN TU CASA



Nel ringraziarLa per la preferenza accordata, la Ditta Costruttrice è lieta di annoverarLa tra i suoi affezionati Clienti e confida che l'uso di questo macchinario sia per Lei motivo di piena soddisfazione.
Il presente Manuale di Uso serve da riferimento per una guida corretta ed una rapida identificazione della macchina in tutte le sue parti e versioni. I disegni, le tabelle e quant'altro contenuto nel presente Manuale di Uso sono di natura riservata e, per questo, ogni informazione non può essere riprodotta nè completamente nè parzialmente e non può essere comunicata a terzi, senza l'autorizzazione della Ditta Costruttrice che ne è la proprietaria esclusiva. In base alla propria politica di continuo miglioramento della qualità la Ditta Costruttrice si riserva il diritto di apportare tutte le modifiche che riterrà opportuno in qualsiasi momento e senza preavviso.

In thanking you for the preference shown, the Manufacturer welcomes you among our customers and trusts that you will be fully satisfied with the machine.
This Operator's Manual serves as a reference and guide for correct and rapid identification of the machine in all its parts and versions.
The drawings, tables and anything else contained in this Operator's Manual are of a confidential nature and therefore no part of it may be reproduced either completely or partially or communicated to third parties, without the express permission of the Manufacturer who is its exclusive owner. In accordance with the Firm's policy of constant improvement the Manufacturer reserves the right to make any modifications deemed opportune, at any time and without prior notice.







En vous remerciant pour la préférence accordée, la Société Constructrice est heureuse de vous compter parmi ses nouveaux clients et vous certifie que l'utilisation de cette machine vous rendra pleine satisfaction. Le présent Manuel d'Utilisation sert de référence pour un guide correct et une rapide identification de la machine dans toutes ses parties et versions.
Les dessins, les tableaux et les autres contenus dans le présent Manuel d'Utilisation sont de nature réservée et, pour cela, aucune information ne peut être reproduite ni complètement ni partiellement et ne peut être communiquée à des tiers sans l'autorisation de la Société Constructrice, qui en est la propriétaire exclusive.
Sur base d'une politique d'amélioration continue de la qualité, la Société se réserve le droit d'apporter toutes les modifications qu'elle jugera opportunes à tout moment et sans préavis.

Die Herstellerfirma dankt Ihnen für Ihre Wahl und freut sich, Sie zu ihren treuen Kunden zählen zu dürfen. Wir sind überzeugt, daß Sie der Gebrauch dieser Maschine voll zufriedenstellen wird.
Die vorliegende Bedienungsanleitung dient als Bezugspunkt für einen korrekten Gebrauch und eine rasche Identifizierung der Maschine in allen ihren Teilen und Versionen. Die Zeichnungen, Tabellen und der sonstige Inhalt der vorliegenden Bedienungsanleitung sind vertraulicher Natur, und die Informationen dürfen daher ohne Genehmigung der Herstellerfirma, die deren ausschließlicher Eigentümer ist, weder vollständig noch teilweise reproduziert oder an Dritte weitergegeben werden.
Aufgrund ihrer Politik der ständigen Verbesserung der Qualität behält die Herstellerfirma sich das Recht vor, jederzeit und ohne Vorankündigung alle Abänderungen, die sie für angebracht hält, vorzunehmen.

Agradeciéndole de antemano la confianza depositada en nosotros, la empresa se siente orgullosa de incluirles en su larga lista de clientes y confía que el uso de esta máquina represente para ustedes motivo de plena satisfacción.
El presente Manual de Uso sirve como referencia para una guía correcta y una rápida identificación de la máquina, y de todas sus piezas y versiones.
Los diseños, las tablas y todo lo contenido en el presente Manual de Uso son de naturaleza reservada y por lo tanto, esta información no puede ser reproducida ni completamente ni parcialmente y no puede ser comunicada a terceros, sin la autorización de la empresa constructora, que es la propietaria exclusiva.
En base a la propia política de continua mejora de la calidad, la empresa constructora se reserva el derecho de aplicar cualquier modificación que considere oportuno en cualquier momento y sin previo aviso.

I

INDICE

GB

INDEX

F

INDEX

D

INHALT

E

INDICE

I

PREMESSA

Questo manuale contiene le istruzioni per l'uso e la manutenzione della CONFEZIONATRICE SOTTO VUOTO.

L'osservanza delle istruzioni contenute nel presente manuale consente di operare durante l'uso in condizioni di sicurezza, garantendo nel contempo il regolare funzionamento dell'apparecchio.

PRIMA DI UTILIZZARE LA CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO LEGGETE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI CONTENUTE IN QUESTO MANUALE.

Il costruttore declina ogni responsabilità dovuta a negligenza ed alla mancata osservanza delle istruzioni.

NORME GENERALI DI SICUREZZA E PREVENZIONE INFORTUNI

PERICOLO

- Non toccare l'apparecchio con le mani bagnate o umide.
- Non utilizzare l'apparecchio a piedi scalzi.
- In caso di guasto o cattivo funzionamento, spegnere l'apparecchio e scollegarlo dalla rete.
- Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici; non immergerlo in acqua.
- Non affidarne l'uso a bambini od a persone incapaci.
- Staccare sempre la spina prima di effettuare qualsiasi operazione diversa dal confezionamento.
- Quando l'apparecchio non viene utilizzato, spegnerlo e disinserire la spina.

GB

INTRODUCTION

This manual contains the instructions for the use and maintenance of the VACUUM PACKAGING MACHINE.

Compliance with the instructions contained in this manual will ensure safe use and correct operation of the machine.

BEFORE USING THE VACUUM PACKAGING MACHINE, CAREFULLY READ THESE INSTRUCTIONS.

The manufacturer declines any liability if these instructions are not followed.

GENERAL SAFETY AND ACCIDENT PREVENTION

DANGER

- Do not touch the machine with wet hands.
- Do not touch the machine when barefoot.
- In case of breakdown or malfunction, switch off the machine and unplug it.
- Do not leave the machine exposed to athmospheric agents; do not put it in water.
- Do not let children or incapable people use the machine.
- Always unplug the machine before carrying out any operation other than vacuum packing.
- Switch the machine off and unplug it when not used.

F

PRÉFACE

Ce manuel contient les instructions pour l'usage et l'entretien de la CONDITIONNEUSE SOUS VIDE.

L' observance des instructions, qui sont contenues dans ce manuel permet un emploi en toute sécurité, et garantit à la fois le bon fonctionnement de la machine.

AVANT D'UTILISER LA CONDITIONNEUSE SOUS VIDE LISEZ ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS, QUI SONT CONTENUES DANS CE MANUEL.

Le constructeur décline toute responsabilité due à la négligence ou au non-respect des instructions.

CONSIGNES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ ET PRÉVENTION DES ACCIDENTS

DANGER

- Ne pas toucher la machine avec les mains mouillées ou humides.
- Ne pas utiliser la machine avec les pieds nus.
- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement, arrêtez la machine et débranchez-la du courant.
- Ne pas laisser la machine exposée aux agents atmosphériques; ne pas plonger la machine dans l'eau.
- Ne pas confier l'utilisation à des enfants ou à des personnes incapables.
- Débrancher toujours la fiche avant de faire une quelconque opération autre que le conditionnement.
- Quand l'appareil n'est pas utilisé il faut l'éteindre et débrancher la fiche.

D

VORBEMERKUNG

Dieses Handbuch enthält die Bedienungs- und Wartungsanleitung der VAKUUM-VERPACKUNGSMASCHINE.

Die Beachtung der in dieser Betriebsanleitung enthaltenen Hinweise ermöglichen eine bestimmungsgemässe und sichere Verwendung und garantieren gleichzeitig einen störungsfreien Betrieb des Geräts.

VOR BENUTZUNG DER VAKUUMVERPACKUNGSMASCHINE DIE IN DIESEM HANDBUCH ENTHALTENEN ANWEISUNGEN AUFMERKSAM LESEN.

Der Hersteller lehnt jegliche Haftung für Schäden ab, die auf Nachlässigkeit und Nichteinhaltung der Anweisungen zurückzuführen sind.

ALLGEMEINE SICHERHEITS- UND UNFALLVERHÜTUNGSNORMEN

GEFAHR

- Das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen berühren.
- Das Gerät nicht barfuß benutzen.
- Im Fall von Schäden oder Funktionsstörungen das Gerät ausschalten und Netzstecker ziehen.
- Halten Sie Wasser und Wasserdampf von der Maschine fern.
- Kinder und unfähige Personen dürfen das Gerät nicht benützen.
- Netzstecker bei allen Wartungs- und Pflegearbeiten ziehen.
- Das Gerät bei Nichtbenutzung ausschalten und Netzstecker ziehen.

E

INTRODUCCIÓN

Este manual contiene las instrucciones de uso y mantenimiento para utilizar la MÁQUINA DE VACÍO.

Siguiendo las instrucciones de este manual, el usuario podrá utilizar la máquina bajo las condiciones de seguridad necesarias, asegurando a la vez el buen manejo y funcionamiento de la misma.

ANTES DE UTILIZAR LA MÁQUINA DE VACÍO, LEA LAS INSTRUCCIONES DE ESTE MANUAL.

El fabricante no se hace responsable de las negligencias y del incumplimiento de las instrucciones de uso del Manual.

SEGURIDAD GENERAL Y PREVENCIÓN DE ACCIDENTES

PELIGRO

- No tocar la máquina con las manos mojadas o húmedas.
- No utilizar el aparato estando descalzos.
- En caso de avería o mal funcionamiento, apague la máquina y desenchúfela.
- No deje la máquina expuesta a los agentes atmosféricos; no vierta agua sobre ella.
- No permita que los niños ni las personas inexpertas manejen la máquina.
- Siempre deberá desenchufar la máquina antes de realizar cualquier operación diferente a la creación de vacío.
- Cuando la máquina no se esté utilizando, apáguela y desenchúfela.

I

- Non tirare il cavo di alimentazione per staccare la spina dalla presa elettrica.

- Verificare sovente lo stato del cavo di alimentazione che in caso di necessità deve essere sostituito solo presso un Centro Tecnico di Assistenza autorizzato.

- In caso di riparazione o sostituzione di parti utilizzare esclusivamente ricambi originali.

- In caso di incompatibilità tra la spina di alimentazione e la vostra presa, fatela sostituire da un Centro Tecnico di Assistenza autorizzato; si sconsiglia l'uso di adattatori non omologati e/o prolunghe.

FARE ATTENZIONE AI SEGNALI RIPORTATI IN QUESTO MANUALE.

SEGNALI DI PERICOLO

PERICOLO GENERICO: questo segnale avverte che se le operazioni descritte non sono correttamente eseguite, l'operatore é sottoposto a rischi o l'apparecchio potrebbe conseguire dei danni.

PERICOLO ELETTRICO: questo segnale avverte che esistono pericoli di natura elettrica.

PERICOLO SCOTTATURE: questo segnale avverte che esistono pericoli di scottature.

NOTA: questo simbolo segnala una nota o una raccomandazione.

GB

- Do not pull the power cord to unplug the machine.

- Frequently check the condition of the power cord; if necessary have it replaced by only an authorized Technical Assistance Centre.

- In case of repair or replacing parts, only use original spare parts.

- In case of incompatibility between the power plug and your socket, have it replaced by an authorized Technical Assistance Centre.

PAY ATTENTION TO THE SYMBOLS GIVEN IN THIS MANUAL.

DANGER SYMBOLS

GENERAL DANGER: this symbol warns that if the described operations are not correctly performed, the operator is exposed to risks or the machine could be damaged.

ELECTRIC DANGER: this symbol signals the possibility of an electrical danger.

BURNING DANGER: this symbol warns of danger of burns.

NOTE: this symbol indicates a very important note or warning.

F

- Ne pas tirer le câble d'alimentation pour débrancher la fiche de la prise électrique.
- Vérifier souvent l'état du câble d' alimentation. En cas de besoin, il doit être changé seulement auprés d'un Centre d' Assistance Technique autorisé.
- En cas de réparation ou remplacement des parties, utiliser seulement pièces de rechange originales.
- En cas d' incompatibilité entre la fiche d' alimentation et votre prise, faites-la remplacer par un Centre d'Assistance Technique autorisé; n'utilisez pas d'adaptateurs non homologués et/ou de rallonges.

FAIRE ATTENTION AUX SIGNAUX QUI SONT INDIQUÉS DANS CE MANUEL.

SIGNAUX DE DANGER

DANGER GÉNÉRAL: ce signal avertit que le non-respect de cette consigne peut entraîner des blessures ou des dommages à la machine.

DANGER ÉLECTRIQUE signale un danger électrique.

DANGER BRÛLURES signale des dangers de brûlures.

REMARQUE:Ce symbole signale une remarque ou une recommandation très importante.

D

- Stecker nicht am Kabel ziehen.
- Zustand des Netzkabels oft überprüfen; bei Bedarf nur von berechtigtem Kundendienst auswechseln lassen.
- Bei Reparaturen oder Auswechselung von Teilen ausschließlich Original-Ersatzteile verwenden.
- Falls der Netzstecker nicht mit Ihrer Steckdose übereinstimmt, von berechtigtem Kundendienst auswechseln lassen. Nicht normgerechte Netzadapter dürfen nicht verwendet werden.

ALLE IN DIESER BETRIEBSANLEITUNG ENTHALTENEN SICHERHEITSHINWEISE UNBEDINGT BEACHTEN!

GEFAHRSIGNALE

Bezeichnet eine möglicherweise gefährliche Situation, welche Verletzungen und/ oder Sachbeschädigungen zur Folge haben können.

ELEKTRISCHE GEFAHR: Dieses Signal warnt davor, dass Gefahren elektrischer Natur bestehen.

VERBRENNUNGS-GEFAHR: Dieses Signal warnt davor, dass Verbrennungsgefahr besteht.

Dieses Symbol weist auf eine sehr wichtige Anmerkung oder Empfehlung hin.

E

- No tire del cable de alimentación para desenchufar la máquina de la toma de corriente.
- Compruebe regularmente las condiciones en que se encuentra el cable, que deberá sustituirse por otro nuevo en caso sea necesario, y sólo por el Centro de Asistencia Técnica autorizado.
- En caso de reparación o sustitución de partes de la máquina, utilicen únicamente recambios originales.
- En caso de incompatibilidad entre el enchufe de la máquina y vuestra toma de corriente, háganlo sustituir en un Centro autorizado de Asistencia Técnica; desaconsejamos el uso de adaptadores no homologados y/o alargaderas.

PONER ATENCIÓN A LAS SEÑALES DESCRITAS EN ESTE MANUAL.

SÍMBOLOS DE PELIGRO

PELIGRO GENÉRICO: esta señal avisa de que si las operaciones descritas no son efectuadas correctamente, el operador está sometido a riesgos, o la máquina podría sufrir daños.

PELIGRO ELÉCTRICO: esta símbolo avisa de la existencia de peligro relacionado con la electricidad.

PELIGRO DE QUEMADURAS: este símbolo avisa de la existencia de peligro de quemaduras.

OBSERVACIÓN: Este símbolo señala una observación o una recomendación.

I

SEGNALI DI INFORMAZIONE

Prima di operare leggere attentamente le istruzioni riportate nel presente manuale.

Prima di ogni operazione di manutenzione, scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica e consultare il presente manuale.

CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO

USO PREVISTO

L'apparecchio è stato progettato e studiato per effettuare il vuoto in buste o contenitori sottovuoto di prodotti asciutti, per un impiego esclusivamente domestico.

USO ANOMALO E NON PREVISTO

La confezionatrice descritta nel presente libretto è stata progettata, dimensionata e costruita esclusivamente per l'uso precedentemente descritto.

GB

INFORMATION SYMBOLS

Before using the machine, carefully read the instructions contained in this manual.

Before starting any maintenance operation, disconnect the power supply and consult this instruction manual.

VACUUM PACKAGING MACHINE

INTENDED USE

This machine has been designed and developed for vacuum packaging of dry products with bags or vacuum containers, exclusively for domestic use.

IMPROPER MACHINE USE

The vacuum packaging machine described in this instruction manual has been designed and built only for the above-mentioned use.

F

SIGNAUX D' INFORMATION

Avant l'usage, lire attentivement les instructions qui sont écrites dans la notice d'utilisation.

Avant une quelconque opération de maintenance, débrancher la machine et consulter la notice d'utilisation.

CONDITIONNEUSE SOUS VIDE

UTILISATION CONFORME DE LA MACHINE

L'appareil a été étudié pour effectuer le vide dans des sachets et des récipients sous vide de produits secs, pour un emploi exclusivement familial.

TRAITEMENT IMPROPRE DE LA MACHINE

La conditionneuse décrite dans ce manuel a été projetée, dimensionnée et construite exclusivement pour l'utilisation précédemment décrite.

D

ALLGEMEINE HINWEISE

Vor der Inbetriebnahme die in der vorliegenden Betriebsanleitung enthaltenen Anleitungen aufmerksam lesen.

Bei allen Wartungs -und Pflegearbeiten zuerst Stecker vom Netz ziehen und Betriebsanleitung lesen.

VAKUUM-VERPACKUNGSMASCHINE

BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG

Das Gerät dient auschliesslich zum Verpacken von trockenen Lebensmitteln und anderen nicht flüssigen Produkten unter Vakuum und ist nur für Benutzung im Haushalt bestimmt.

NICHT BESTIMMUNGS-GEMÄSSE VERWENDUNG

Die in diesem Handbuch beschriebene Verpackungsmaschine wurde ausschließlich für den hier oben beschriebenen Gebrauch hergestellt.

E

SIMBOLOS DE INFORMACIÓN

Antes de utilizar la máquina, lea atentamente las instrucciones de este manual.

Antes de comenzar cualquier operación de mantenimiento, desenchufe la máquina y consulte este manual de instrucciones.

MAQUINA DE VACÍO

USO PREVISTO

El aparato ha sido proyectado y estudiado para efectuar el vacío en bolsas o bien en contenedores en vacío de productos secos, para un uso exclusivamente doméstico.

USO INCORRECTO Y NO PREVISTO DE LA MÁQUINA

Les recordamos que la máquina de vacío que se describe en este manual de instrucciones ha sido proyectada, dimensionada y construida exclusivamente paras el uso descrito.

I

GARANZIA

La Vostra confezionatrice gode di una garanzia contro i difetti di costruzione di 24 mesi dalla data di acquisto.

La garanzia decade per un uso non conforme o diverso da quello illustrato nel presente manuale.

CATTIVO USO, NEGLIGENZA, INOSSERVANZA NEL MANTENERE IL PRODOTTO PULITO, IMPIEGO DELLA CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO CON TENSIONI DIVERSE DA QUELLE INDICATE O TENTATIVI DI RIPARAZIONE DA PARTE DI PERSONALE NON AUTORIZZATO, FANNO DECADERE LE CONDIZIONI DI GARANZIA.

L'uso non conforme o non corrispondente a quanto indicato nel presente manuale, può comportare danneggiamento della CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO precludendo così il rispetto delle condizioni tecniche per cui l'apparecchio é stato progettato e costruito, con conseguente possibile compromissione delle caratteristiche di sicurezza.

Il costruttore non risponde per danni a persone e/o cose derivanti da errori di installazione e uso non conforme dell'apparecchio.

GB

WARRANTY

Your vacuum packaging machine comes with a 24-month warranty against manufacturing defects, valid from the date of purchase.

The warranty does not cover damage caused by misuse or incorrect maintenance.

THE WARRANTY TERMS ARE CANCELLED IN THE EVENT OF ATTEMPTS TO REPAIR THE MACHINE BY UNAUTHORIZED PERSONNEL.

Any use not complying with that indicated in this instruction manual can result in damage to the VACUUM PACKAGING MACHINE.
Failure to respect the technical conditions for which the machine is designed and built can compromise machine safety.

The manufacturer declines any liability for injuries or damage due to incorrect machine installation or use.

F

GARANTIE

Votre machine est garantie pour la durée de 24 (vingt-quatre) mois de la date de vente, qui est écrite sur la documentation d'achat.

La garantie sera tout de suite déchue en cas d' utilisation non conforme ou différente de celle qui est décrite dans cette notice d'utilisation.

TRAITEMENT IMPROPRE, NÉGLIGENCE, NON-RESPECT DU MAINTIENT DE PROPRETÉ DE LA MACHINE, UTILISATION DE LA MACHINE AVEC DES TENSIONS DIFFÉRENTES DE CELLES QUI SONT INDIQUÉES OU DES TENTATIVES DE RÉPARATION PAR DU PERSONNEL NON-AUTORISÉ, FONT DÉCHOIR TOUT DE SUITE LA GARANTIE.

Une utilisation impropre ou non conforme aux consignes de la notice d'utilisation, peut comporter des dommages à la CONDITIONNEUSE SOUS VIDE et en empêchant ainsi le respect des conditions techniques pour lesquelles l'appareil a été projeté et construit, pourrait compromettre les caractéristiques de sûreté.

Le constructeur décline toute responsabilité pour dommages aux personnes et/ou aux choses qui dérivent d'erreurs d'installation et utilisation non conforme de l'appareil.

D

GARANTIE

Ihre Verpackungsmaschine ist durch eine Garantie von 24 Monaten ab dem Kaufdatum gegen Herstellungsmängel gedeckt.

Die Garantie ist ausgeschlossen, wenn Personen -und Sachschaden auf nicht bestimmungsgemässe Verwendung, unsachgemässes Bedienen oder Nichtbeachten der Hinweise in dieser Betriebsanleitung zurückzuführen sind.

SCHLECHTER GEBRAUCH, NACHLÄSSIGKEIT, NICHTEINHALTUNG DER REINIGUNG, ANSCHLUSS AN EINE VOM TYPENSCHILD ABWEICHENDE SPANNUNG, REPARATURSVERSUCHE SEITENS VON NICHT BERECHTIGTEM PERSONAL FÜHREN ZUM VERFALL DER GARANTIE.

Der nicht bestimmungsgemässe oder nicht dem Inhalt des vorliegenden Handbuchs entsprechende Gebrauch kann zur Beschädigung der VAKUUM-VERPACKUNGSMASCHINE führen und so die Einhaltung der technischen Bedingungen, für die das Gerät geplant und konstruiert wurde, verhindern, woraus sich mögliche Beeinträchtigungen der Sicherheitseigenschaften ergeben.

Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Personen -und Sachschäden die auf Installationsfehler und nicht bestimmungsgemässen Gebrauch des Gerätes zurückzuführen sind.

E

GARANTÍA

Su máquina de vacío tiene una garantía de 24 meses, cubriendo defectos de construcción y/o defectos de sus componentes.

Esta garantía no cubre los daños causados por el uso indebido o por la negligencia de mantenimiento.
La garantía se anula por uso incorrecto o diferente del uso descrito en el presente manual.

MAL USO, NEGLIGENCIA, INCUMPLIMIENTO DE LAS NORMAS DE MANTENIMIENTO EN CUANTO A LIMPIEZA DE LA MÁQUINA, USO DE LA MÁQUINA DE VACÍO CON TENSIONES ELÉCTRICAS DIFERENTES A LAS INDICADAS O BIEN INTENTOS DE REPARACIONES POR PERSONAL NO AUTORIZADO, ANULAN LAS CONDICIONES DE LA GARANTÍA.

El uso no conforme o que no corresponda a lo que se indica en el presente manual, puede provocar daños a la MÁQUINA DE VACÍO, y al no respetar las condiciones técnicas para las cuales se proyectó y fabricó el aparato, puede llegar a perjudicar sus características de seguridad.

El fabricante no se hace responsable de daños a personas y/o cosas provocados por errores de instalación y un uso incorrecto del aparato.

I

ISTRUZIONI SPECIFICHE D'USO

AVVERTENZE GENERALI

La Vostra CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO ha subito rigorosi controlli e collaudi prima della spedizione.

Dopo aver tolto l'imballo, assicuratevi dell'integrità dell'apparecchio; in caso di dubbio, non utilizzatelo e rivolgetevi subito al rivenditore.

Gli elementi dell'imballo (sacchetti di plastica, ecc.), non debbono essere lasciati alla portata dei bambini, o dispersi nell'ambiente.

TARGHETTA CE

Nella parte inferiore della Vostra CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO si trova la targhetta di identificazione del prodotto e di marcatura CE (vedi disegno sotto riportato).

GB

SPECIFIC OPERATING INSTRUCTIONS

GENERAL INSTRUCTIONS

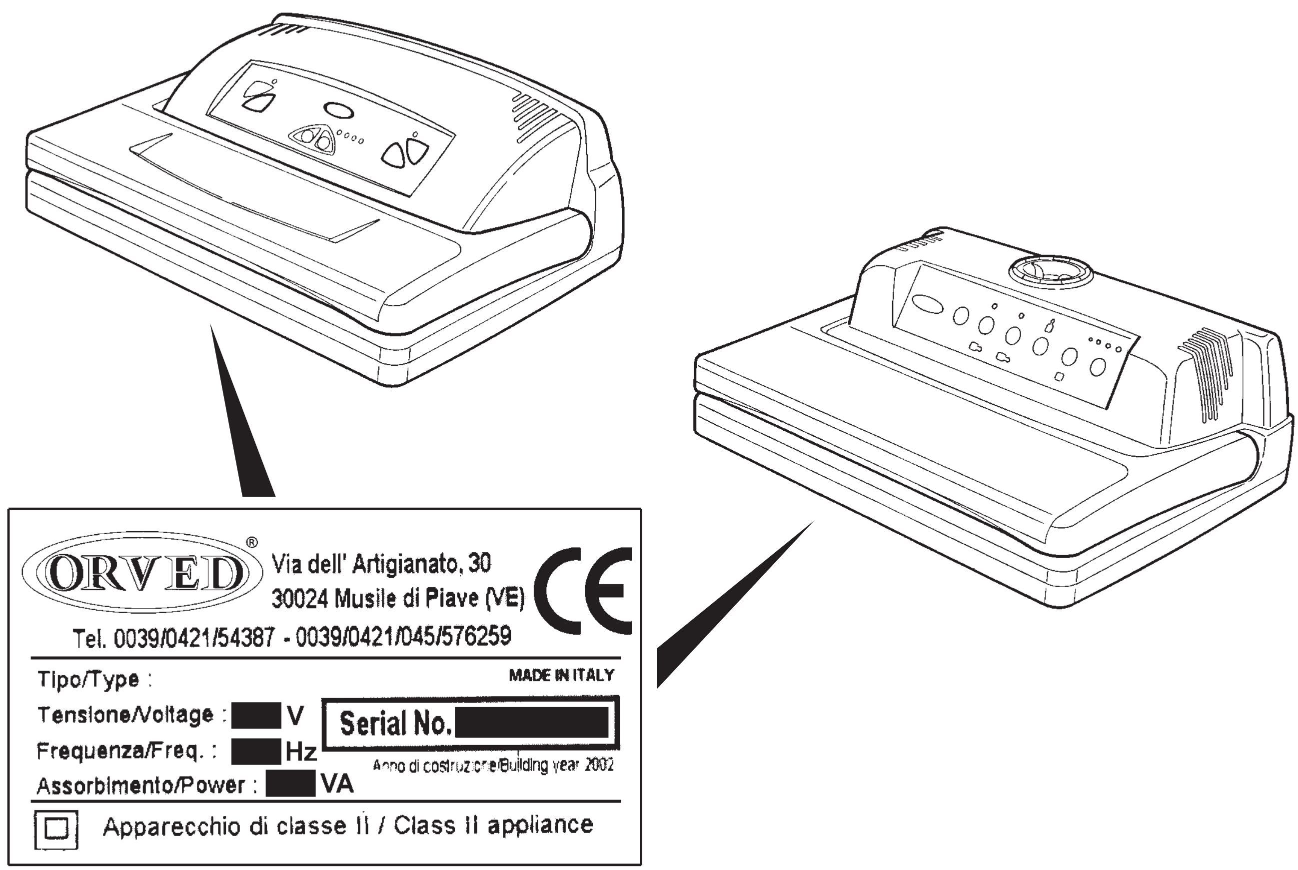
Your vacuum packaging machine has undergone strict checks and tests before shipment.

After having removed the packing, ensure that the machine is not damaged; in case of doubt do not use it but return it immediately to the retailer.

Packaging (plastic bags, etc) must be kept out of reach of children, or dispersed in the atmosphere.

CE PLATE

The product nameplate with CE marking is located on the bottom part of your VACUUM PACKAGING MACHINE (see drawing below).



F

INSTRUCTIONS SPÉCIFIQUES POUR L'EMPLOI

AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

Votre CONDITIONNEUSE SOUS VIDE a subi de rigides contrôles et vérifications avant l’envoi.

Après avoir enlevé l’emballage, s’assurer de l’intégrité de la machine; en cas de doute, ne pas utiliser l’appareil et adressez-vous tout de suite à votre revendeur.

Ne pas laisser d’éléments de l’emballage (sachets en plastiques, etc.), à la portée des enfants ou dans la nature.

PLAQUETTE CE

Votre CONDITIONNEUSE SOUS VIDE est identifiée par une plaquette CE, qui est placée sur la partie inférieure de la machine.

D

SPEZIFISCHE GEBRAUCHSANLEITUNG

ALLGEMEINE HINWEISE

Ihre VAKUUMVERPACKUNGSMASCHINE wurde vor Versand strengen Kontrollen und Abnahmeprüfungen unterzogen.

Vergewissern Sie sich nach Entfernen der Verpackung, dass das Gerät unversehrt ist; im Zweifelsfall nicht benützen und sofort den Händler kontaktieren.

Die Verpackungselemente (Plastiktüten etc.) dürfen nicht in Reichweite von Kindern gelassen oder in der Umwelt weggeworfen werden.

CE-TYPENSCHILD

Im unteren Teil Ihrer VAKUUMVERPACKUNGSMASCHINE befindet sich das CE-Markierungsschild (siehe Zeichnung).

E

INSTRUCCIONES ESPECÍFICAS PARA EL USO

ADVERTENCIAS GENERALES

Su máquina de vacío ha sido sometida a rigurosos controles y pruebas de ensayo antes de ser entregada.

Después de quitarle el embalaje, asegúrese de la integridad de la máquina; en caso de duda, no la utilice inmediatamente y llévela al punto de venta donde la adquirió.

Los elementos del embalaje (plásticos, etc...) no se deben abandonar en el medio ambiente, ni dejarlos al alcance de los niños.

PLACA DE IDENTIFICACIÓN CE

En la parte inferior de la máquina de vacío, encontrará la placa de marcatura CE (Vea el esquema adjunto).

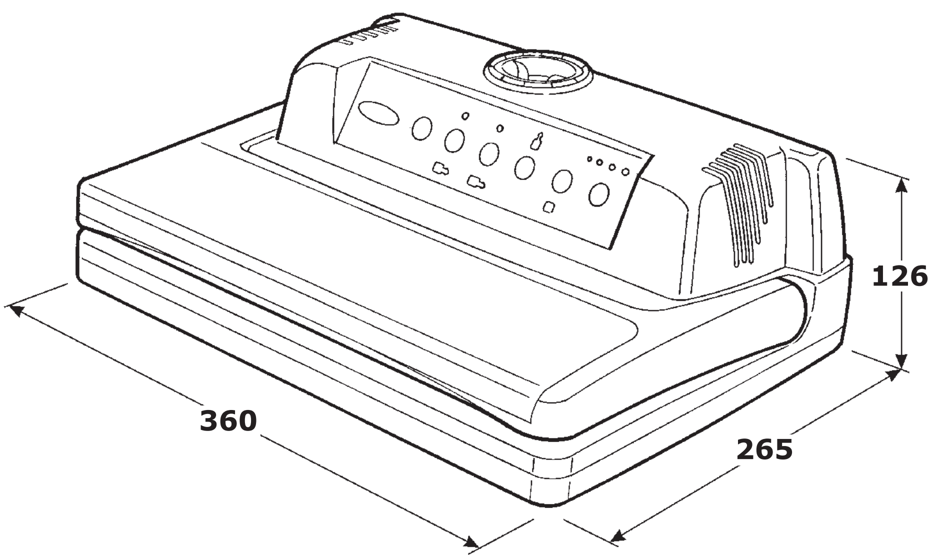
I

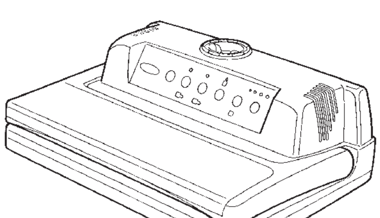
DATI TECNICI

GB

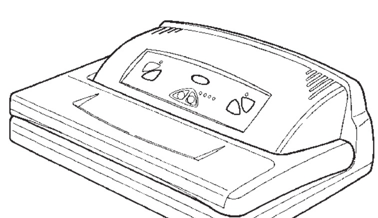
TECHNICAL DATA

CARATTERISTICHE / TECHNICAL DATA		
DESCRIZIONE / DESCRIPTION	**BEST VACUUM**	**VACUUM FAMILY PROFESSIONAL FAMILY**
PESO DELLA MACCHINA WEIGHT OF MACHINE	Kg. 4	Kg. 3.5
AVVIAMENTO AUTOMATICO MEDIANTE CHIUSURA SPORTELLO MOBILE AUTOMATIC START BY CLOSING OF THE MOVABLE DOOR	SI / YES	NO
POTENZA DELLA POMPA PUMP POWER	85 WATT	
TIPO DI POMPA E PORTATA PUMP TYPE AND PUMP SPEED	Autolubrificante - 11 L/min Self lubricating - 11 lt/min	
POTENZA TOTALE ASSORBITA TOTAL ABSORBED POWER	380 WATT	
TENSIONE DI ALIMENTAZIONE POWER GRID VOLTAGE	230 VOLT - 50 Hz (EUR) 115 VOLT - 50/60 Hz (USA)	
COMANDI CONTROLS	Digitali Digital	
FUSIBILE FUSE	Tipo F5×20 2.5 A Type F5×20 2.5 A	
LUNGHEZZA BARRA SALDANTE SEALING BAR LENGTH	310 mm	

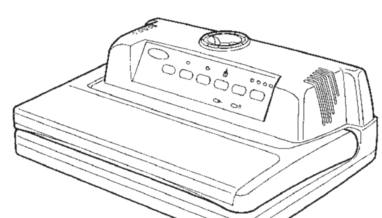




BEST VACUUM



VACUUM FAMILY

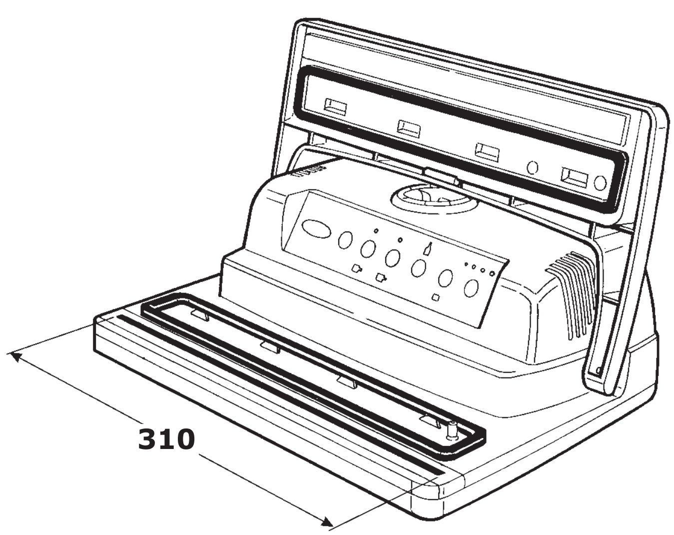


PROFESSIONAL FAMILY

F | D | E

DONNÉES TECHNIQUES | TECHNISCHE DATEN | DATOS TÉCNICOS

DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN / CARACTERÍSTICAS		
DESCRIPTION/BESCHREIBUNG/DESCRIPCIÓN	**BEST VACUUM**	**VACUUM FAMILY PROFESSIONAL FAMILY**
POIDS DE LA MACHINE GEWICHT DER MASCHINE PESO DE LA MÁQUINA	Kg. 4	Kg. 3.5
MISE EN MARCHE AUTOMATIQUE PAR FERMETURE DU VOLET MOBILE AUTOMATISCHER START DURCH SCHLIESSEN DER BEWEGLICHEN KLAPPE PUESTA EN FUNCIONAMIENTO AUTOMÁTICA MEDIANTE CIERRE PORTILLO MOVIBLE	OUI / JA / SÍ	NON / NEIN / NO
PUISSANCE DE LA POMPE PUMPENLEISTUNG POTENCIA DE LA BOMBA	85 WATT	
TYPE ET DEBIT DE LA POMPE PUMPENTYP UND PUMPNENNSAUGLEISTUNG TIPO DE BOMBA Y CAPACIDAD DE LA BOMBA	Autolubrifiant - 11 L/min Selbstschmierend - 11 lt/min Autolubrificada - 11 lt/min	
PUISSANCE TOTALE ABSORBÉE ABSORBIERTE GESAMTLEISTUNG POTENCIA TOTAL ABSORBIDA	380 WATT	
TENSION D'ALIMENTATION NETZSPANNUNG TENSIÓN DE ALIMENTACIÓN	230 VOLT - 50 Hz (EUR) 115 VOLT - 50/60 Hz (USA)	
COMMANDES STEUERUNG MANDOS	Digitals Digital Digitali	
FUSIBLE SICHERUNG FUSIBLE	Type F5×20 2.5 A Typ F5×20 2.5 A Tipo F5×20 2.5 A	
LONGUEUR DE LA BARRE DE SOUDURE SCHWEISSLÄNGE LONGITUD BARRA SELLADORA	310 mm	



I

ISTRUZIONI SPECIFICHE D'USO: INSTALLAZIONE

ATTENZIONE: prima di collegare la CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO alla presa di corrente, leggere attentamente questo manuale.

NORME GENERALI DI IMPIEGO

1) Accertarsi preventivamente che la tensione indicata sulla targhetta di identificazione **(A)** della macchina sia la stessa della Vostra rete.

2) Inserire e disinserire la spina nella presa di corrente sempre ad apparecchio spento:

non tirare mai il cavo ma afferrare sempre la spina (vedi Fig. 1).

EVITARE ASSOLUTAMENTE L'ASPIRAZIONE DI LIQUIDI! IL PRODOTTO VA CONFEZIONATO ASCIUTTO E FREDDO, DOPO REFRIGERAZIONE IN FRIFORIFERO PER ALMENO 2÷3 ORE. EVENTUALI DANNI ALL'APPARECCHIO CONSEGUENTI ALL'ASPIRAZIONE DI LIQUIDI NON SONO COPERTI DA GARANZIA.

GB

INSTALLATION

IMPORTANT: Before plugging in the vacuum packaging machine, carefully read this instruction manual.

GENERAL USAGE INSTRUCTIONS

1) Firstly, make sure the voltage of your electricity supply matches that given on the machine dataplate **(A)**.

2) Only insert the plug in the power socket and remove it when the machine is switched off:

Always grip the plug; never pull on the power cord (see Fig. 1).

DO NOT ATTEMPT TO VACUUM PACK LIQUIDS! THE PRODUCT MUST BE CHILLED IN THE REFRIGERATOR FOR AT LEAST 2÷3 HOURS, SO THAT IT IS DRY AND COLD. DAMAGE TO THE MACHINE CAUSED BY SUCKING LIQUIDS IS NOT COVERED BY WARRANTY.

NO! **OK**

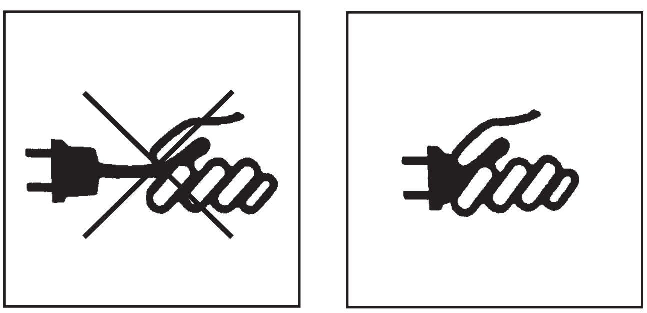
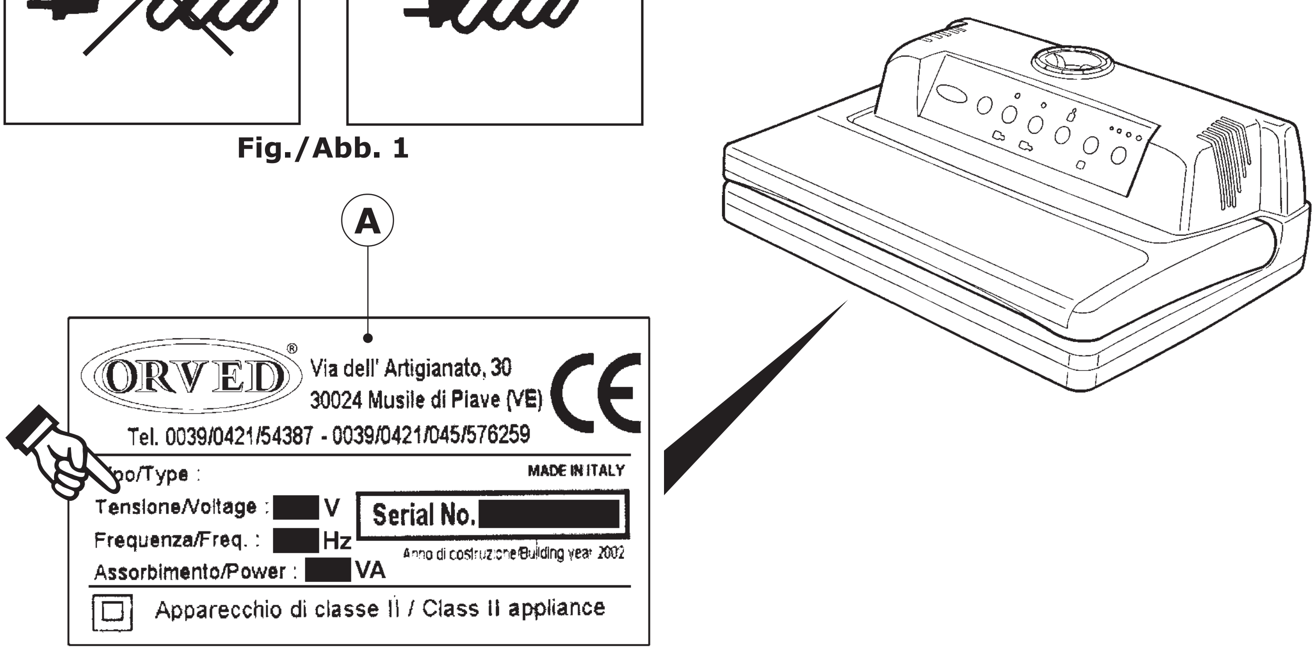


Fig./Abb. 1



F

MISE EN PLACE ET MISE EN SERVICE

ATTENTION: avant de brancher la CONDITIONNEUSE SOUS VIDE à la prise de courant, lisez attentivement ce manuel.

RÈGLES GÉNÉRALES POUR L'EMPLOI

1) Avant, assurez-vous que la tension qui est indiquée sur la plaque **(A)** de la machine correspond aux valeurs de réseau.

2) Brancher et débrancher la fiche toujours avec la machine arrêtée:

Ne jamais tirer le câble mais prendre toujours la fiche (Fig. 1).

**NE PAS ASPIRER DE LIQUIDES.
LE PRODUIT DOIT ÊTRE CONDITIONNÉ SEC ET FROID APRÈS L'AVOIR LAISSÉ DANS LE RÉFRIGÉRATEUR PENDANT 2÷3 HEURES MINIMUM.
TOUT DOMMAGE DÛ A L'ASPIRATION DE LIQUIDES N'EST PAS COUVERT PAR LA GARANTIE.**

D

AUFSTELLUNG

ACHTUNG: Vor dem Anschluss an die Spannungsversorgung Betriebsanleitung aufmerksam durchlesen.

ALLGEMEINE GEBRAUCHSHINWEISE

1) Vor Gebrauch überprüfen, dass die auf dem Typenschild **(A)** der Maschine angegebene Spannung Ihrer Netzspannung entspricht.

2) Den Stecker stets bei ausgeschaltetem Gerät in die Steckdose stecken bzw. ziehen:

Keinesfalls am Netzkabel ziehen, sondern stets am Stecker ziehen (siehe Abb. 1).

**AUF KEINEN FALL FLÜSSIGKEITEN ANSAUGEN!
DAS PRODUKT MUSS TROCKEN UND ABGEKÜHLT VERPACKT WERDEN.
DIE GARANTIE ERSTRECKT SICH NICHT AUF BESCHÄDIGUNGEN DES GERÄTES, DIE DURCH ANSAUGEN VON FLÜSSIGKEITEN BEWIRKT WORDEN SIND.**

E

INSTRUCCIONES ESPECÍFICAS DE USO: INSTALACIÓN

PRECAUCIÓN: antes de enchufar la máquina de vacío, lea atentamente las instrucciones de este manual.

NORMAS GENERALES DE USO

1) Compruebe primero que el voltaje de su corriente corresponde al indicado en la placa de identificación **(A)** de la máquina.

2) Enchufe y desenchufe la máquina sólo cuando esté apagada:

no tire nunca del cable, sino agarre directamente el enchufe (Fig. 1).

**¡EVITAR SIEMPRE LA ASPIRACIÓN DE LÍQUIDOS!
HAY QUE REFRIGERAR EL PRODUCTO EN LA NEVERA DURANTE 2-3 HORAS PARA QUE ESTÉ FFRÍO Y SECO AL MOMENTO DE ENVASARLO EN VACÍO.
CUALQUIER DAÑO AL APARATO DEBIDO A LA ASPIRACIÓN DE LÍQUIDOS NO SERÁ CUBIERTO POR LA GARANTÍA.**

I

3) Nei modelli dotati di filtro superiore **(A)** qualora si fossero inavvertitamente aspirati dei liquidi, svitare il tappo **(B)** e asciugare il filtro.

4) Non utilizzare coltelli o altri utensili affilati per l'eliminazione di eventuali residui sulla barra saldante: attendere sempre che si raffreddi prima di intervenire con attrezzi non affilati e non appuntiti.

5) Per qualsiasi problema dovesse sorgere (funzionamento difettoso o assistenza tecnica) contattare il nostro servizio di assistenza clienti.

Non toccare la barra saldante (C) dopo aver effettuato la saldatura della busta poiché essa raggiunge alte temperature.

TENERE LA CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO LONTANO DALLA PORTATA DEI BAMBINI

ATTENZIONE: non rimuovere per nessun motivo l'adesivo di teflon (D) posto sulla barra saldante.

LA SICUREZZA ELETTRICA DI QUESTO APPARECCHIO E' ASSICURATA SOLO SE ESSO E' COLLEGATO CORRETTAMENTE AD UN IMPIANTO DI MESSA A TERRA EFFICACE, COME PREVISTO DALLE NORME DI SICUREZZA.
IL COSTRUTTORE DECLINA OGNI RESPONSABILITA' PER EVENTUALI DANNI CAUSATI DALLA MANCANZA DI MESSA A TERRA NELL'IMPIANTO.

GB

3) In the models with upper filter **(A)** if liquids are accidentally sucked, unscrew the cap **(B)** and dry the filter.

4) Do not use knives or other sharp utensils to remove any residuals on the sealing bar: always wait until it is cold and use tools that are not sharp or pointed.

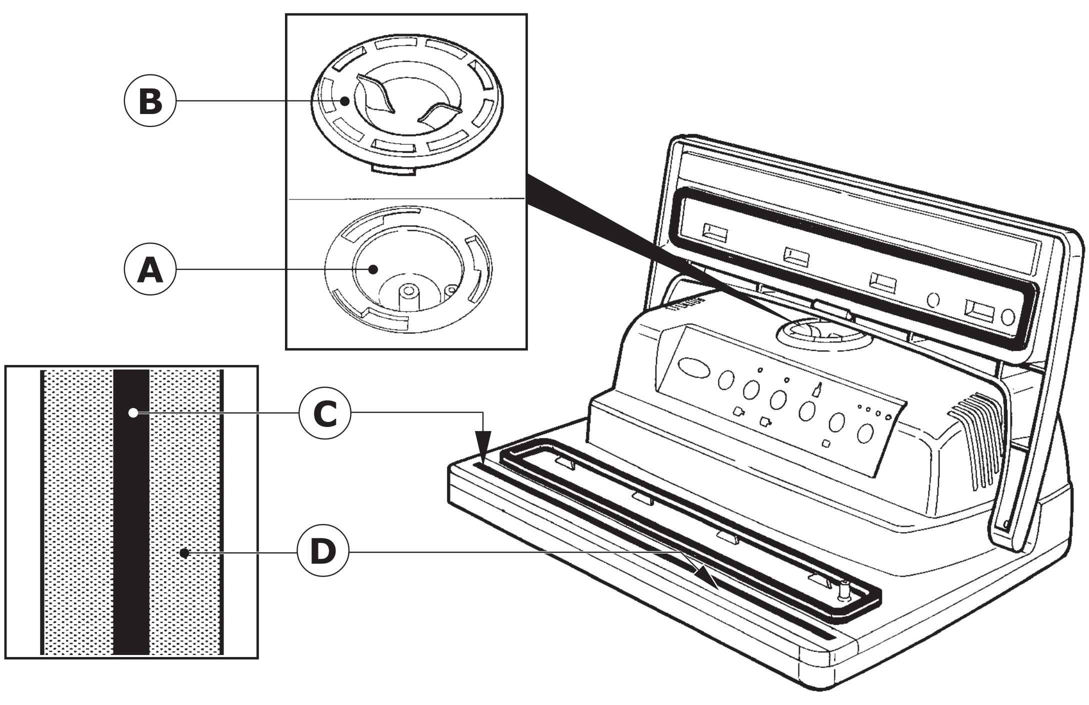
5) For any problems (faulty operation, technical assistance) contact customer service for assistance.

Do not touch the sealing bar (C) after sealing because it becomes very hot.

KEEP THE VACUUM PACKAGING MACHINE OUT OF CHILDREN'S REACH

WARNING: DO NOT remove the teflon strip (D) on the sealing bar.

THE SAFETY OF THIS MACHINE IS ONLY GUARANTEED IF THE MACHINE HAS BEEN CORRECTLY EARTHED.
THE MANUFACTURER DECLINES ANY LIABILITY FOR DAMAGE CAUSED BY FAILURE TO COMPLY WITH THE ELECTRICAL SAFETY REGULATIONS.



F

3) Dans les modèles munis de filtre supérieur **(A)**, dans le cas où des liquides seraient aspirés par erreur, dévisser le bouchon **(B)** et essuyer le filtre.

4) N' utilisez pas des couteaux ou des outils tranchants pour éliminer des éventuels résidus sur la barre de soudure: attendre toujours que la machine soit froide avant d'intervenir avec des outils qui ne soient pas tranchants ou pointus.

5) Pour tout problème (fonctionnement défectueux ou assistance technique) contacter notre service après ventes.

Ne pas toucher la barre de soudure (C) après avoir fait la soudure du sachet, parce qu'elle peut atteindre de hautes températures.

LA MACHINE DOIT ÊTRE HORS DE LA PORTÉE DES ENFANTS.

ATTENTION:
Ne pas enlever la bande de téflon (D) qui est placée sur la barre de soudure.

LA SÉCURITÉ ÉLECTRIQUE DE CET APPAREIL EST ASSURÉE UNIQUEMENT SI CELUI-CI EST CORRECTEMENT BRANCHÉ À UNE INSTALLATION DE MISE À LA TERRE EFFICACE, SELON CE QUI EST PRÉVU PAR LES NORMES DE SÉCURITÉ. LE CONSTRUCTEUR DECLINE TOUTE RESPONSABILITÉ POUR LES ÉVENTUELS DOMMAGES CAUSÉS PAR L'ABSENCE DE MISE À LA TERRE DE L'INSTALLATION.

D

3) Bei mit oberem Filter ausgestatteten Modellen **(A)** nach unbeabsichtigter Ansaugung von Flüssigkeiten den Deckel **(B)** abschrauben und Flüssigkeiten entfernen.

4) Keine Messer oder sonstige scharfen Gegenstände zur Reinigung der Schweissleiste benützen. Abwarten, bis die Schweissleiste abgekühlt ist: Verbrennungsgefahr!

5) Bei mangelhafter Funktion Kundendienst kontaktieren.

Schweissleiste (C) nach Schweißvorgang nicht berühren, da diese hohe Temperaturen erreichen kann.

VAKUUM-VERPACKUNGSMASCHINE AUSSERHALB DER REICHWEITE VON KINDERN AUFBEWAHREN.

ACHTUNG: Auf keinen Fall Teflonband (D) entfernen!

DIE ELEKTRISCHE SICHERHEIT DIESES GERÄTS IST NUR DANN GEWÄHRLEISTET, WENN DIESES AN EINE NORMGERECHTE ERDUNGSANLAGE ANGESCHLOSSEN IST.
DER HERSTELLER LEHNT JEGLICHE HAFTUNG FÜR EVENTUELLE SCHÄDEN, DIE DURCH FEHLENDE ERDUNG DER ANLAGE ENTSTEHEN, AB.

E

3) En los modelos dotados de filtro superior **(A),** en caso se hubiesen aspirado sin querer líquidos, desenroscar el tapón **(B)** y secar el filtro

4) No utilice cuchillos u otros utensilios cortantes, para quitar algo que se haya quedado adherido a la barra selladora: espere siempre a que la barra se enfríe antes de utilizar utensilios que no cortan y que no tengan punta.

5) Para cualquier tipo de problema (funcionamiento defectuoso o necesidad de asistencia técnica), contacte directamente con nuestro servicio de atención al cliente.

No toque la barra selladora (C) después de sellar ya que alcanza temperaturas altas.

MANTENGA LA MÁQUINA DE VACÍO FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS.

PRECAUCIÓN: No quite por ninguna razón, el adhesivo de teflón (D) de la barra de sellado.

LA SEGURIDAD ELÉCTRICA DE ESTA MÁQUINA ESTÁ GARANTIZADA, ÚNICAMENTE SI ESTÁ CONECTADA A UNA TOMA DE TIERRA EFICAZ, SEGÚN ESTÁ PREVISTO EN LAS NORMAS DE SEGURIDAD.
EL FABRICANTE NO SE RESPONSABILIZA DE POSIBLES DAÑOS PROVOCADOS POR LA FALTA DE INSTALACIÓN DE LA TOMA DE TIERRA EN EL EQUIPO.

I

FUNZIONI DEI PULSANTI E COMPONENTI PRINCIPALI

Qui di seguito vengono evidenziate le funzioni dei vari pulsanti presenti e segnalati i principali componenti. Rimandiamo al capitolo successivo per le informazioni sulle modalità di impiego della confezionatrice.

Legenda:

1) Pulsante accensione.
2) Pulsante per impiego **automatico** della confezionatrice.
3) Pulsante per impiego **manuale** della confezionatrice.
4) Pulsante inserimento pompa.
5) Pulsante saldatura.
6) Pulsante regolazione tempo di saldatura.
7) Led regolazione intensità saldatura.
8) Sportello mobile.
9) Barra saldante con adesivo di protezione in teflon.
10) Guarnizione NEOPRENE.
11) Tacche di riferimento.
12) Beccuccio di aspirazione.
13) Magnete presente solo per macchine con avviamento **automatico** mediante la chiusura dello sportello.

GB

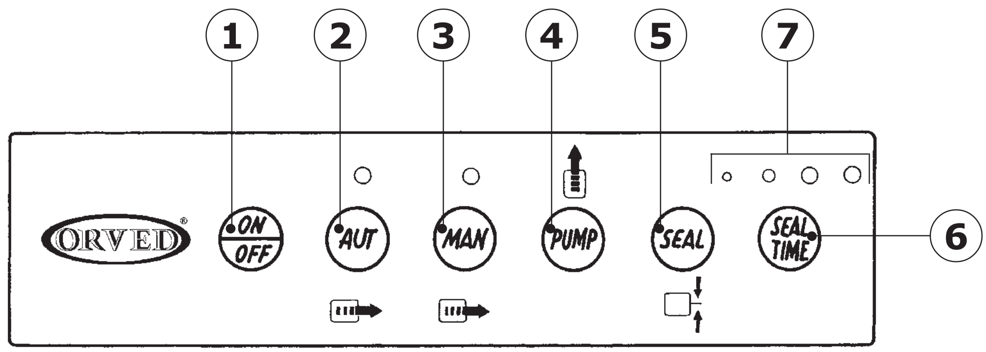
FUNCTIONS OF BUTTONS AND MAIN COMPONENTS

Given below are the functions of the various buttons on the machine and the main components. See the following section for information on how to use the vacuum packaging machine.

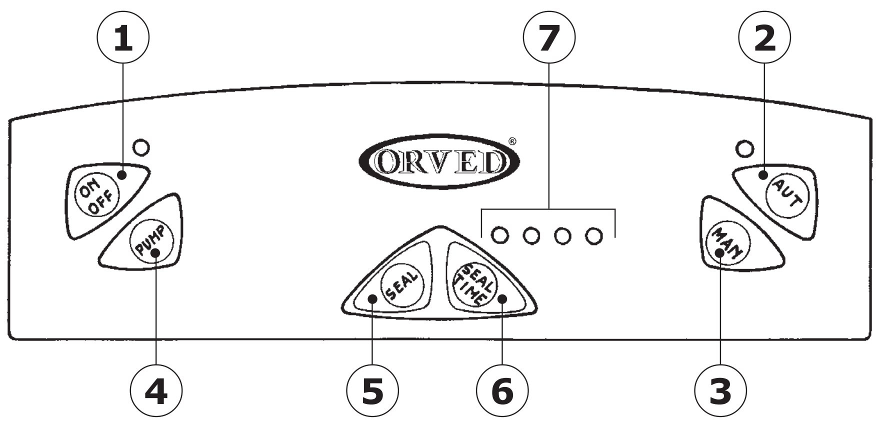
Legend:

1) ON switch.
2) Switch for **automatic** use of the vacuum packaging machine.
3) Switch for **manual** use of the vacuum packaging machine.
4) Pump start button.
5) Sealing switch.
6) Sealing time switch.
7) Sealing intensity adjustment.
8) Movable lid.
9) Sealing bar with teflon protection strip.
10) NEOPRENE seal.
11) Reference notches.
12) Suction nozzle.
13) Magnet present only for machines with **automatic** start by closing of the movable lid.

• BEST VACUUM
• PROFESSIONAL FAMILY



• VACUUM FAMILY



F

FONCTION DES BOUTONS ET DES ÉLÉMENTS PRINCIPAUX

Ci-après nous indiquons les fonctions des différentes touches présentes et nous signalons les principales pièces. Voir le chapitre suivant pour les informations sur les modalités d'emploi de la conditionneuse.

Légende:

1) Bouton d'allumage.
2) Bouton pour l'emploi **automatique** de la conditionneuse.
3) Bouton pour l'emploi **manuel** de la conditionneuse.
4) Bouton branchement pompe.
5) Bouton de soudure.
6) Bouton définition temps de soudure.
7) Led de réglage de l'intensité de soudure.
8) Volet mobile.
9) Barre de soudure avec adhésif de protection en téflon.
10) Joint en NEOPRENE.
11) Crans de référence.
12) Bec d'aspiration.
13) Magnéto présent uniquement pour les machines avec mise en marche **automatique** par la fermeture du volet.

D

FUNKTIONEN DER TASTEN UND HAUPT-BESTANDTEILE

Nachstehend werden die Funktionen der verschiedenen vorhandenen Tasten und die Hauptbestandteile angezeigt.
Für die Bedienungsanteitungen verweisen wir auf das nachfolgende Kapitel.

Erläuterung:

1) Taste zur Einschaltung.
2) Taste zum **automatischen** Betrieb der Verpackungsmaschine.
3) Taste zum **manuellen** Betrieb der Verpackungsmaschine.
4) Taste zur Einschaltung der Pumpe.
5) Schweißdruckknopf.
6) Taste zur Einstellung der Schweißdauer.
7) Led Einstellung Schweißintensität.
8) Bewegliche Klappe.
9) Schweissleiste mit Teflonband.
10) NEOPREN Dichtung.
11) Kerben für Beutel- Anschlag.
12) Anschluss für Gefässvakuumierung.
13) Magnet, nur bei Maschinen mit **automatischem** Start durch Schließen der Klappe vorhanden.

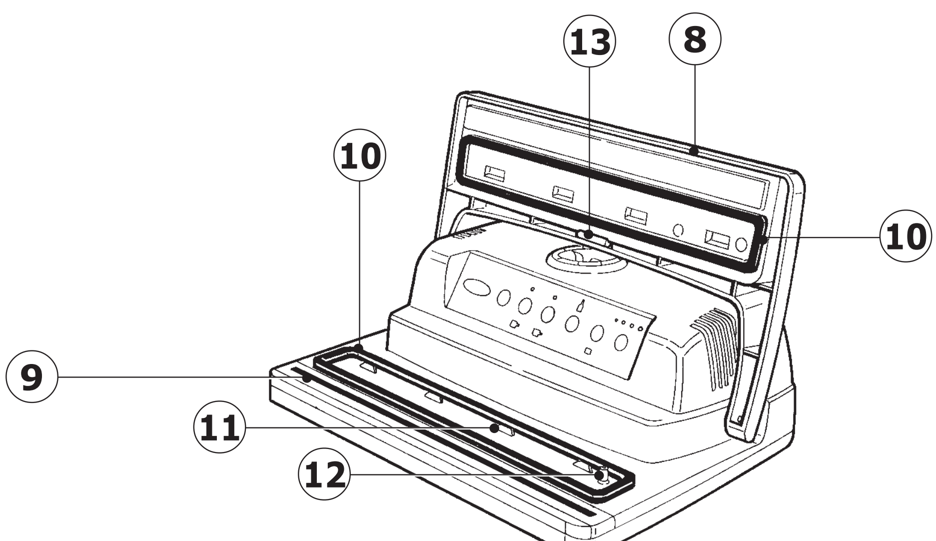
E

FUNCIÓN DE LOS PULSADORES Y DE LOS COMPONENTES PRINCIPALES

Aquí se detallan las funciones de los diferentes pulsadores de la máquina y se explican los componentes principales de la misma. Por favor, pase al siguiente capítulo para la información acerca del manejo de la máquina de vacío.

Legenda:

1) Interruptor general de encendido/apagado.
2) Interruptor para el uso **automático** de la máquina de vacío.
3) Interruptor para el uso **manual** de la máquina de vacío.
4) Pulsador activación bomba.
5) Interruptor de sellado.
6) Pulsador regulación tiempo de sellado.
7) Indicador regulación intensidad soldadura.
8) Portillo movible.
9) Barra selladora con adhesivo protector de Teflón.
10) Guarnición NEOPRENO.
11) Muescas de referencia.
12) Pitón de aspiración.
13) Magneto presente sólo para máquinas con puesta en marcha **automática** mediante el cierre del portillo.



I

ISTRUZIONI PER L'USO

CREAZIONE DEL VUOTO

Il vuoto può essere creato nelle buste sia in modo **AUTOMATICO** che **MANUALE** seguendo le indicazioni seguenti.

MODALITA' AUTOMATICA

ESECUZIONE VUOTO IN BUSTE GOFFRATE PER SOTTOVUOTO

1. Collegare l'apparecchio alla presa di corrente.
   - Dare tensione alla confezionatrice premendo il pulsante ON/OFF fino a che si accendono brevemente tutte le spie di segnalazione poste sopra i pulsanti.
   - Verificare l'intensità di saldatura controllando che sia accesa la terza spia di segnalazione del SEAL TIME e la spia AUT
2. Alzare lo sportello mobile **(A)** dell'apparecchio.
3. Inserire entro i limiti della guarnizione **(B)** l'imboccatura della busta "goffrata" contenente il prodotto asciutto e freddo da confezionare ed appoggiarsi con l’estremità della busta sulle tacche di riferimento **(C)**.

GB

INSTRUCTIONS FOR USE

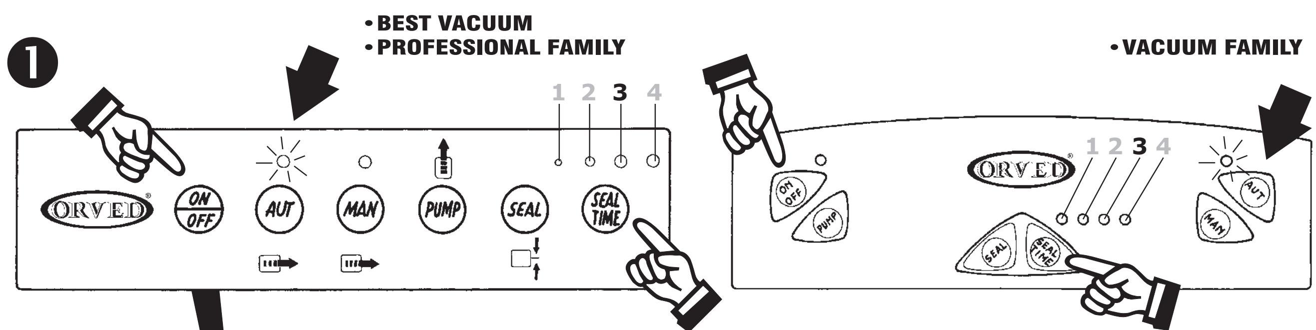
VACUUM CREATION

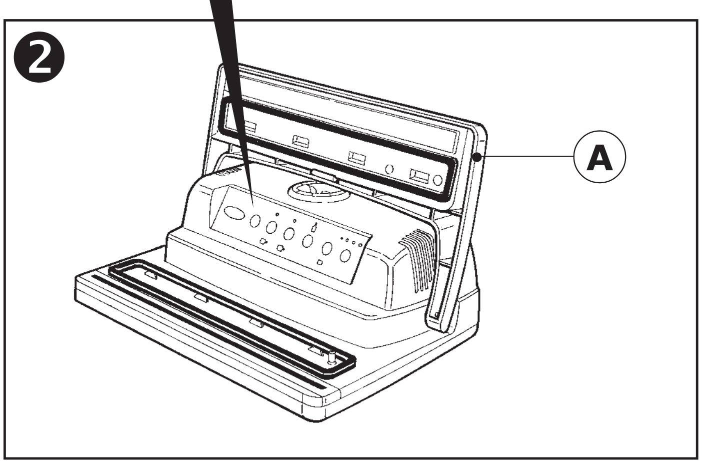
The vacuum can be created both **AUTOMATICALLY** and **MANUALLY** by following the instructions given below.

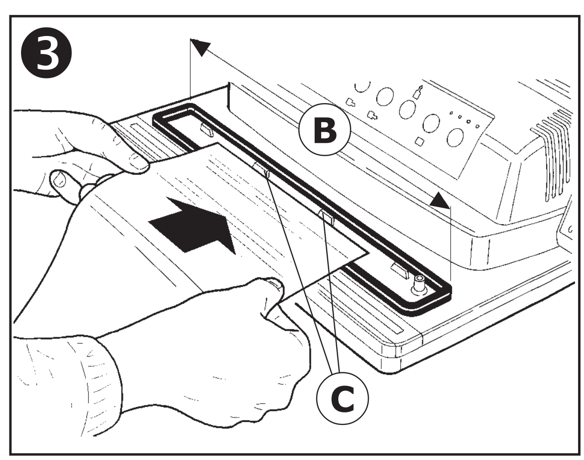
AUTOMATIC MODE

VACUUM CREATION INSIDE OF CHANNELLED VACUUM BAGS

1. Plug the machine into the power socket.
   - Switch the machine on by pressing the button ON/OFF until all the lights on the buttons come on briefly.
   - Check sealing intensity by making sure that the third indicator of SEAL TIME and light AUT are on.
2. Lift the machine lid **(A)**.
3. Insert the opening of the “channelled” bag containing the dry and cold product to be packed inside the limits of the seal **(B)** and place the end of the bag on the reference notches **(C)**.







F

UTILISATION DE LA MACHINE

CRÉATION DU VIDE

Vous pouvez créer le vide dans des sachets, soit automatiquement, soit manuellement selon les indications suivantes.

MODALITÉ AUTOMATIQUE

EXÉCUTION DU VIDE DANS DES SACHETS GAUFRÉS POUR SOUS VIDE

1. Brancher la machine à une prise de courant.
   - Donner la tension à la conditionneuse en appuyant sur le bouton ON/OFF jusqu'à ce que tous les voyants se trouvant au dessus des boutons s'allument brièvement.
   - Vérifier l'intensité de la soudure en contrôlant que le troisième voyant de signalisation du SEAL TIME et le voyant AUT soient allumés.
2. Soulever le volet mobile **(A)** de la machine.
3. Introduire dans les limites du joint **(B)** l'entrée du sachet « gaufré » qui contient le produit sec et froid à conditionner et appuyer l'extrémité du sachet sur les crans de référence **(C)**.

D

GEBRAUCHS-ANLEITUNG

BEUTELVAKUUMIERUNG

Das Vakuum kann in den Beuteln sowohl auf **automatische** als auch auf **manuelle** Weise hergestellt werden, indem man den nachstehenden Hinweisen folgt.

AUTOMATISCHER VORGANG

HERSTELLUNG DES VAKUUMS IN GEPRÄGTEN BEUTELN ZUR VAKUUMVERPACKUNG

1. Das Gerät ans Netz schliessen.
   - Taste ON/OFF betätigen, bis alle über den Tasten angebrachten Kontrollleuchten kurz aufleuchten.
   - Die Schweißdauer überprüfen, indem kontrolliert wird, dass die dritte Kontrollleuchte SEAL TIME und die Kontrollleuchte AUT eingeschaltet sind.
2. Die bewegliche Vakuum Klappe **(A)** des Geräts anheben.
3. Beutelöffnung des mit trockenem **(B)** und abgekühlten Produkt gefüllten Beutel bis zum Anschlang innerhalb der Dichtung **(C)** einführen.

E

INSTRUCCIONES DE USO

CREACIÓN DE VACÍO

El vacío puede llevarse a cabo de ambas formas: **AUTOMÁTICA** y **MANUALMENTE**, siguiendo las instrucciones que se detallan a continuación.

MODO AUTOMÁTICO

CREACIÓN DEL VACÍO EN EL INTERIOR DE BOLSAS GOFRADAS ESPECIALES PARA VACÍO

1. Enchufar la máquina.
   - Dar tensión a la máquina apretando el pulsador ON/OFF hasta que se enciendan brevemente todos los indicadores de señalización colocados sobre los pulsadores.
   - Verificar la intensidad de sellado, comprobando que esté encendido el tercer indicador de señalización del SEAL TIME y el indicador AUT.
2. Levante el portillo movible **(A)** de la máquina.
3. Introducir entre los extremo de la guarnición **(B)** la boquilla de la bolsa "gofrada" contenente el producto seco y frío a confeccionar y apoyar el extremo de la bolsa sobre las muescas de referencia **(C)**.

I

MACCHINA CON AVVIAMENTO AUTOMATICO MEDIANTE CHIUSURA SPORTELLO MOBILE

❹ Abbassare lo sportello mobile **(D)** ed esercitare una leggera pressione sullo stesso: la macchina completa il ciclo di vuoto, sigilla la busta e sblocca lo sportello mobile a fine ciclo.

MACCHINA SENZA AVVIAMENTO AUTOMATICO

❺ Abbassare lo sportello mobile **(D)**, premere il tasto AUT ed esercitare una leggera pressione sullo sportello: la macchina completa il ciclo di vuoto, sigilla la busta e sblocca lo sportello mobile a fine ciclo.

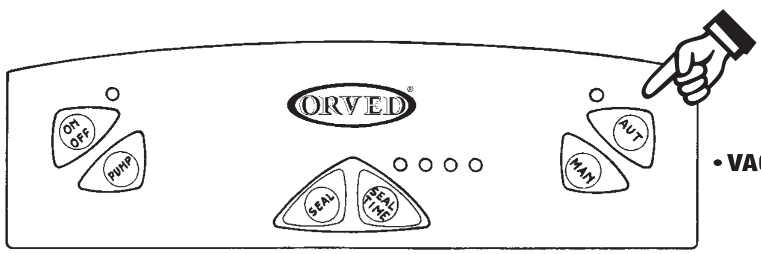
GB

MACHINE WITH AUTOMATIC START BY CLOSING THE LID

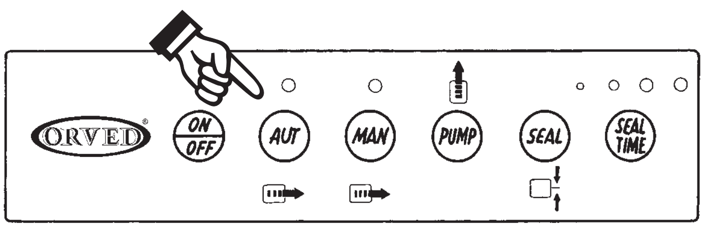
❹ Lower the lid **(D)** and press down on it lightly: the machine completes the vacuum cycle, seals the bag and releases the lid at the end of the cycle.

MACHINE WITHOUT AUTOMATIC START FUNCTION

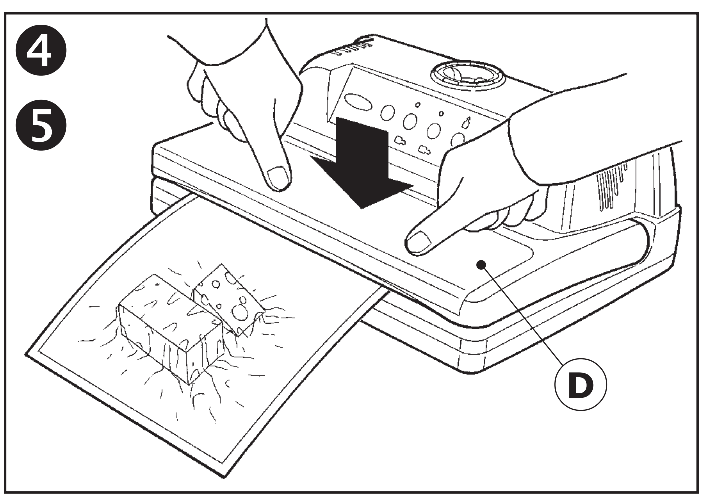
❺ Lower the lid **(D)**, press the AUT button and lightly press the lid: the machine completes the vacuum cycle, seals the bag and releases the lid at the end of the cycle.



• **VACUUM FAMILY**



• **BEST VACUUM**
• **PROFESSIONAL FAMILY**



F

MACHINE AVEC MISE EN MARCHE AUTOMATIQUE PAR FERMETURE DU VOLET MOBILE

4 Baisser le volet mobile **(D)** et exercer une légère pression sur ce dernier : la machine complète le cycle du vide, soude le sachet et débloque le volet mobile en fin de cycle.

MACHINE SANS MISE EN MARCHE AUTOMATIQUE

5 Baisser le volet mobile **(D)**, appuyer sur la touche AUT et exercer une légère pression sur le volet : la machine complète le cycle du vide, soude le sachet et débloque le volet mobile en fin de cycle.

D

MODELLE MIT AUTOMATISCHEM START DER ARBEITSVORGÄNGE DURCH SCHLIESSEN DER VAKUUMKLAPPE

4 Die bewegliche Klappe **(D)** herablassen und einen leichten Druck auf diese ausüben: die Maschine vervollständigt den Vakuumvorgang, versiegelt den Beutel und löst die bewegliche Klappe am Ende des Vorganges.

MODELLE OHNE AUTOMATISCHEN START

5 Die bewegliche Klappe **(D)** herablassen, die Taste AUT drücken und einen leichten Druck auf die Klappe ausüben: die Maschine vervollständigt den Vakuumvorgang, versiegelt den Beutel und löst die bewegliche Klappe am Ende des Vorganges.

E

MÁQUINAS CON PUESTA EN FUNCIONAMIENTO AUTOMÁTICA MEDIANTE CIERRE PORTILLO MOVIBLE

4 Bajar el portillo movible **(D)** y ejercer una ligera presión sobre el mismo: la máquina acaba el ciclo de vacío, sella la bolsa y desbloquea el portillo movible al final del ciclo.

MÁQUINAS SIN PUESTA EN MARCHA AUTOMÁTICA

5 Bajar el portillo movible **(D)**, pulsar la tecla AUT y ejercer una ligera presión sobre el portillo: la máquina acaba el ciclo de vacío, sella la bolsa y desbloquea el portillo movible al final del ciclo.

I

MODALITA' MANUALE

ESECUZIONE VUOTO IN BUSTE GOFFRATE

1 Collegare l'apparecchio alla presa di corrente.

- Dare tensione alla confezionatrice premendo il pulsante fino a che si accendono brevemente tutte le spie di segnalazione poste sopra i pulsanti.
- Verificare l'intensità di saldatura controllando che sia accesa la terza spia di segnalazione del
- Alzare lo sportello mobile dell'apparecchio.

2 Inserire entro i limiti della guarnizione **(A)** l'imboccatura della busta "goffrata" contenente il prodotto da confezionare asciutto e freddo ed appoggiarsi con l'estremità della busta sulle tacche di riferimento **(B)**.

MACCHINE SENZA AVVIAMENTO AUTOMATICO

3 Premere , abbassare lo sportello mobile **(C)**, ed esercitare una leggera pressione sullo stesso; ottenuto il livello di vuoto desiderato premere il pulsante per attivare la saldatura alla fine della quale la confezionatrice sarà pronta per eseguire l'operazione su un altro sacchetto.

MACCHINE CON AVVIAMENTO AUTOMATICO MEDIANTE LO SPORTELLO

Premere il pulsante prima di chiudere lo sportello.

GB

MANUAL MODE

VACUUM CREATION INSIDE OF CHANNELLED VACUUM BAGS

1 Plug the machine into the socket.

- Switch the machine on by pressing the button until all the lights on the buttons come on briefly.
- Check sealing intensity by making sure that the third indicator of is on.
- Lift the machine lid.

2 Insert the opening of the "channelled" bag containing the dry and cold product to be packed inside the limits of the seal **(A)** and place the end of the bag on the reference notches **(B)**.

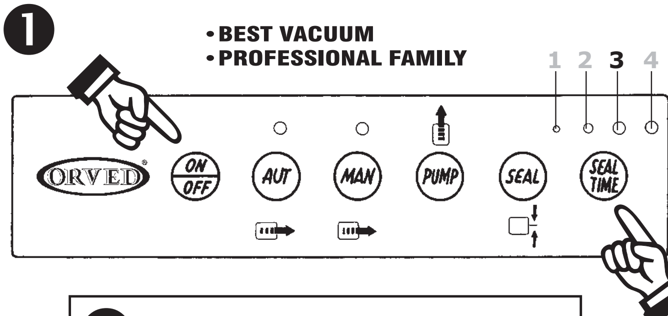
MACHINES WITHOUT AUTOMATIC START

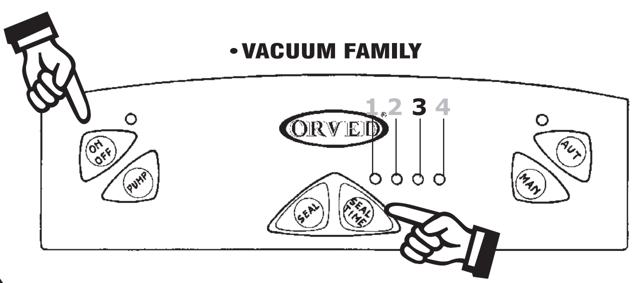
3 Press button, lower the lid **(C)**, and press down lightly on the lid: once the required vacuum level has been reached, press the button to start sealing; when the sealing operation has been completed the machine will be ready to seal another bag.

FOR MACHINES WITH AUTOMATIC START BY MEANS OF CLOSING THE LID

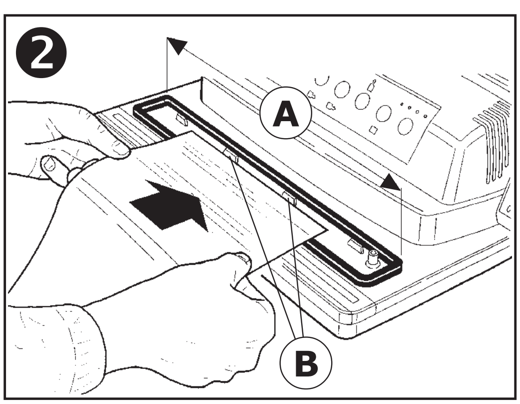
Press the button before closing the lid.

1

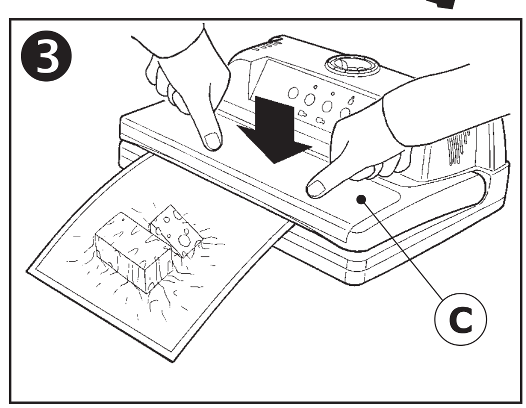




2



3



F

MODALITÉ MANUELLE

EXÉCUTION DU VIDE DANS DES SACHETS GAUFRÉS

❶ Brancher la machine à une prise de courant. Le voyant de stand-by s' allume.

- Donner la tension à la conditionneuse en appuyant sur le bouton ON/OFF jusqu'à ce que tous les voyants se trouvant au dessus des boutons s'allument brièvement.
- Vérifier l'intensité de la soudure en contrôlant que le troisième voyant de signalisation du SEAL TIME soit allumé.
- Soulever le volet mobile de la machine.

❷ Introduire dans les limites du joint **(A)** l'entrée du sachet « gaufré » qui contient le produit à conditionner sec et froid, et appuyer l'extrémité du sachet sur les crans de référence **(B).**

MACHINES SANS MISE EN MARCHE AUTOMATIQUE

❸ Appuyer sur MAN, baisser le volet mobile **(C)**, et faire une légère pression sur le même: quand vous avez obtenu le vide que vous souhaitez, appuyez sur le bouton SEAL pour activer la soudure, à la fin de laquelle, la machine sera prête pour commencer une autre opération sur un autre sachet.

MACHINES AVEC MISE EN MARCHE AUTOMATIQUE PAR LE VOLET

Appuyer sur la touche MAN avant de fermer le volet.

D

MANUELLER VORGANG

BEUTELVAKUUMIERUNG

❶ Das Gerät ans Netz anschließen.

- Taste ON/OFF betätigen, bis alle über den Tasten angebrachten Kontrollleuchten kurz aufleuchten.
- Die Schweißdauer überprüfen, indem kontrolliert wird, dass die dritte Kontrollleuchte SEAL TIME eingeschaltet ist.
- Die bewegliche Vakuumklappe des Geräts anheben.

❷ Beutelöffnung **(A)** des mit trockenem und abgekühlten Produkt gefüllten Beutel bis zum Anschlang innerhalb der Dichtung **(B)** einführen.

MASCHINEN OHNE AUTOMATISCHEN START

❸ MAN drücken, die bewegliche Klappe **(C)** herablassen und einen leichten Druck auf diese ausüben. Sobald das gewünschte Vakuum erreicht ist, die Taste SEAL betätigen, um die Schweißung zu aktivieren, nach dessen Abschluss die Verpackungsmaschine zur Ausführung des Arbeitsvorgangs am nächsten Beutel bereit ist.

BEI MASCHINEN MIT AUTOMATISCHEM START

Die Taste MAN drücken, bevor die Klappe geschlossen wird.

E

MODO MANUAL

CREACIÓN DE VACÍO EN EL INTERIOR DE LAS BOLSAS

❶ Enchufar la máquina.

- Dar tensión a la máquina apretando el pulsador ON/OFF hasta que se enciendan brevemente todos los indicadores de señalización colocados sobre los pulsadores.
- Verificar la intensidad de sellado comprobando que esté encendido el tercer indicador de señalización del SEAL TIME.
- Levantar el portillo movible del aparato.

❷ Introducir entre los extremos de la guarnición **(A)** la boquilla de la bolsa "gofrada" contenente el producto a confeccionar seco y frío y apoyar el extremo de la bolsa sobre las muescas de referencia **(B)**.

MÁQUINAS SIN PUESTA EN MARCHA AUTOMÁTICA

❸ Presionar MAN, bajar el portillo **(C)**, y ejercer una ligera presión sobre el mismo: una vez se alcance el nivel de vacío deseado, presionar el botón SEAL para activar la función selladora; al finalizar, la máquina estará preparada para sellar otra bolsa.

MÁQUINAS CON PUESTA EN MARCHA AUTOMÁTICA MEDIANTE EL PORTILLO

Apretar el pulsador MAN antes de cerrar el portillo.

I

ESECUZIONE VUOTO IN CONTENITORI

1) Collegare l'apparecchio alla presa di corrente.

2) Dare tensione alla confezionatrice premendo il pulsante ON/OFF fino a che si accendono brevemente tutte le spie di segnalazione poste sopra i pulsanti.

3) Alzare lo sportello mobile **(A)** dell'apparecchio.

4) Inserire l'apposita cannuccia munita di campana aspirante sul beccuccio **(B)** presente all'interno del limite della guarnizione (posto all'estrema destra).

5) Svitare leggermente la ghiera **(C)** della valvola posta sul coperchio del contenitore che utilizzerete in modo che la guarnizione presente al suo interno si possa muovere.

6) Collocare il coperchio sul contenitore (vaso, pentola, terrina, ecc.) all'interno del quale si desidera creare il vuoto.

7) Applicare la campana di aspirazione **(D)** sulla valvola del coperchio.

8) Premere il pulsante PUMP ed esercitare una forte pressione iniziale sul coperchio **(Fig. 1)** fino a che si realizzi un minimo di vuoto all'interno del contenitore; la macchina provvederà a realizzare il vuoto completo e, quando lo avrà raggiunto,si spegnerà automaticamente, e sarà pronta per un nuovo ciclo.

9) Avvitare a fondo la ghiera della valvola per impedire il rientro di aria.

GB

VACUUM CREATION INSIDE OF CONTAINERS

1) Plug the machine into the power socket.

2) Switch the machine on by pressing the button ON/OFF until all the lights on the buttons come on briefly.

3) Lift the machine lid **(A)**.

4) Place the special suction tube equipped with vacuum fitting on the nozzle **(B)** located inside the gasket (on the right).

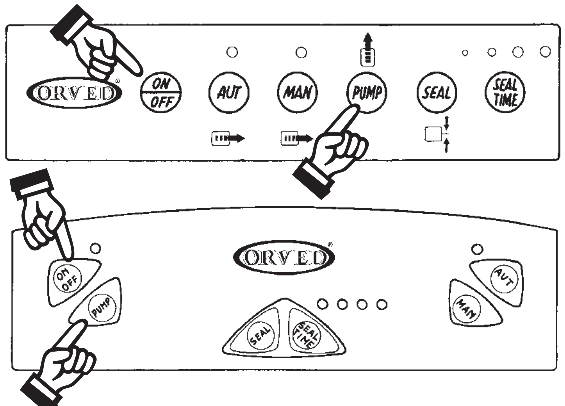
5) Undo the ring nut **(C)** of the valve located on the cover of the container to be used so that the inside gasket can move.

6) Place the cover on the container (jar, pot, bowl, etc.) inside of which the vacuum is to be created.

7) Fix the evacuation fitting **(D)** on the cover valve.

8) Press the button PUMP and press down hard on the cover at first **(Fig. 1)** to create a minimum vacuum inside the container; the machine will then create the complete vacuum and, once reached, the machine will automatically turn off and be ready for a new cycle.

9) Screw down the valve ring nut to prevent the return of the air.



• BEST VACUUM
• PROFESSIONAL FAMILY

• VACUUM FAMILY

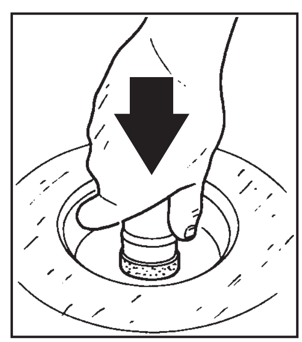
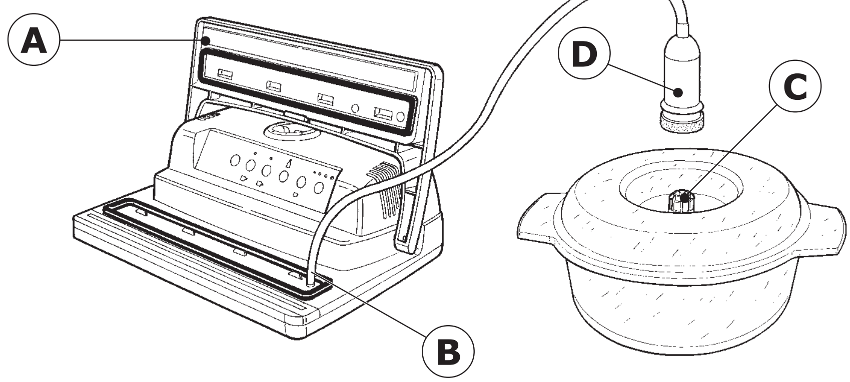


Fig./Abb. 1



F

EXÉCUTION DU VIDE DANS DES RÉCIPIENTS

1) Brancher la machine à une prise de courant.

2) Donner la tension à la conditionneuse en appuyant sur le bouton ON/OFF jusqu'à ce que tous les voyants se trouvant au dessus des boutons s'allument brièvement.

3) Soulever le volet mobile **(A)** de la machine.

4) Raccorder le tuyau muni de cloche aspirante à l'embout **(B)** se trouvant à l'intérieur de la limite du joint (placé à l'extrême droite).

5) Dévisser légèrement la bague **(C)**, de la valve placée sur le couvercle du récipient que vous utiliserez de façon à ce que le joint présent à l'intérieur puisse bouger.

6) Placer le couvercle sur le récipient (bocal, casserole, saladier etc) dans lequel vous souhaitez créer le vide.

7) Appliquer la cloche d'aspiration **(D)** sur la valve du couvercle.

8) Appuyer le bouton PUMP et faire une forte pression initiale sur le couvercle **(Fig. 1)** jusqu'à ce qu' un minimum de vide se réalise dans le récipient; la machine fera un vide total et s'arrêtera automatiquement et sera prête pour un nouveau cycle.

9) Visser à fond la bague de la valve pour éviter que l'air ne rentre.

D

GEFÄSSVAKUUMIERUNG

1) Das Gerät ans Netz anschließen.

2) Taste ON/OFF betätigen, bis alle über den Druckknöpfen angebrachten Kontrollleuchten kurz aufleuchten.

3) Die bewegliche Vakuumklappe **(A)** des Geräts anheben.

4) Das entsprechende Röhrchen mit Sauganschluss an dem Anschluss **(B)**, das sich innerhalb der Dichtungsbegrenzung befindet (ganz rechts angebracht), einfügen.

5) Die auf dem Ventil des Deckels angebrachte Kappe **(C)** leicht aufschrauben, so dass sich die im Innern vorhandene Dichtung bewegen kann.

6) Den Deckel auf dem Behälter (Glas, Topf, etc.), in dessen Innern man das Vakuum herstellen möchte, aufsetzen.

7) Den Sauganschluss **(D)** auf dem Ventil des Deckels aufsetzen.

8) Taste PUMP betätigen und einen starken anfänglichen Druck auf den Deckel ausüben **(Abb. 1)**, bis ein Minimum an Vakuum im Innern des Behälters hergestellt ist. Die Maschine sorgt für die Herstellung des vollständigen Vakuums, schaltet, automatisch aus und ist für einen neuen Arbeitsvorgang bereit.

9) Ventilkappe festschrauben um eine Belüftung des Gefässes zu vermeiden.

E

CREACIÓN DE VACÍO EN EL INTERIOR DE CONTENEDORES

1) Enchufar la máquina a la toma de corriente.

2) Dar tensión a la máquina apretando el pulsador ON/OFF hasta que se enciendan brevemente todos los indicadores de señalización colocados sobre los pulsadores.

3) Levantar el portillo movible **(A)** de la máquina.

4) Introducir el tubito dotado de boca aspirante en el pitón **(B)** presente en el interior del extremo de la guarnición (que se halla en el lado derecho, al fondo).

5) Desenroscar ligeramente la abrazadera **(C)** de la válvula colocada sobre la tapadera del contenedor, que se utilizará de tal manera que la guarnición presente en su interior pueda moverse.

6) Colocar la tapadera sobre el recipiente (vaso, olla, tarro) en el que la máquina tiene que crear el vacío.

7) Fijar la conexión de aspiración **(D)** sobre la válvula de la tapadera.

8) Presionar el pulsador PUMP y empujar primero enérgicamente sobre la tapadera **(Fig. 1)**, para que haya un mínimo de vacío en el interior del recipiente, la máquina creará el vacío total y, en cuanto lo haya alcanzado, se apagará automáticamente y estará lista para un nuevo ciclo.

9) Enroscar a fondo la abrazadera colocada en la válvula para impedir que vuelva a entrar aire.

I

INTERRUZIONE CICLO DI CONFEZIONAMENTO

Nel caso di dover interrompere per qualsiasi motivo il ciclo di confezionamento, (aspirazione liquidi, busta non posizionata correttamente, ecc.) agire come segue:

1) Premere il pulsante ON/OFF fino a spegnimento dell'apparecchio.

2) Premere nuovamente il pulsante ON/OFF per lo sblocco dello sportello mobile **(A)**.

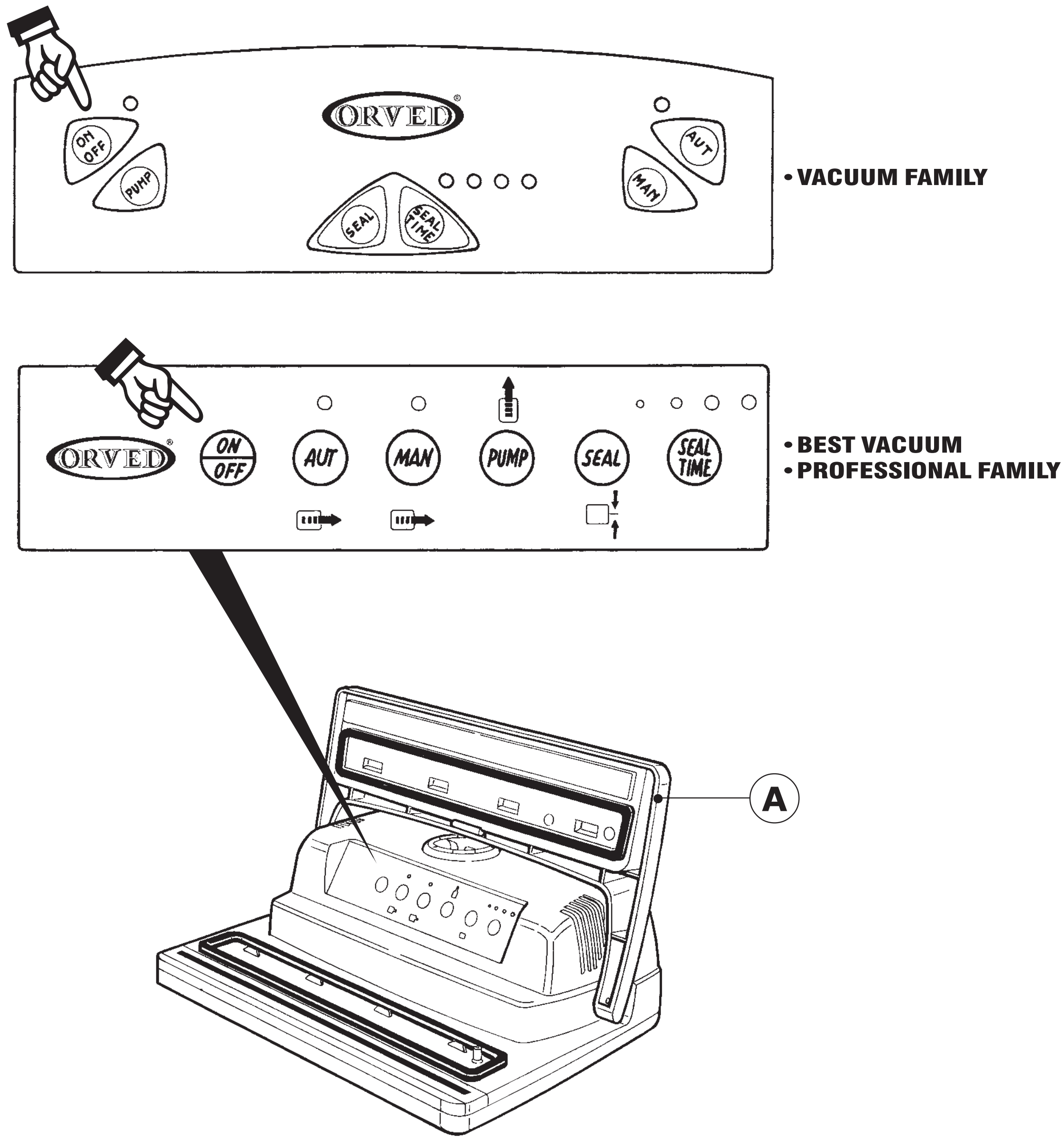
GB

STOPPING OF PACKAGING CYCLE

If the packaging cycle has to be stopped for any reason, (suction of liquids, bag not correctly positioned, etc.) carry out the following:

1) Press the button ON/OFF to stop the appliance.

2) Press the button ON/OFF again to release the movable lid **(A)**.



F

INTERRUPTION DU CYCLE DE CONDITIONNEMENT

Dans le cas où il faut interrompre le cycle de conditionnement, pour quelque motif que ce soit, (aspiration de liquides, sachet mal positionné, etc) agir de la façon suivante:

1) Appuyer sur la touche ON/OFF jusqu'à ce que l'appareil s'éteigne.

2) Appuyer de nouveau sur la touche ON/OFF pour débloquer le volet mobile **(A)**.

D

UNTERBRECHUNG DES VERPACKUNGSVORGANGS

Falls der Verpackungszyklus aus irgendeinem Grund unterbrochen werden muss (Ansaugung von Flüssigkeiten, Beutel nicht korrekt eingelegt etc.), muss wie folgt vorgegangen werden:

1) Die Taste ON/OFF betätigen, bis sich das Gerät ausschaltet.

2) Erneut die ON/OFF-Taste drücken, um die bewegliche Klappe **(A)** zu lösen.

E

INTERRUPCIÓN CICLO DE ACONDICIONAMIENTO

Si tuvieran que interrumpir por cualquier razón el ciclo de acondicionamiento, (aspiración líquidos, bolsa no posicionada correctamente, etc.) actuar de la siguiente manera:

1) Apretar el pulsador ON/OFF hasta apagar el aparato.

2) Apretar de nuevo el pulsador ON/OFF para desbloquear el portillo movible **(A)**.

I

IMPIEGO CONFEZIONATRICE COME SOLA SALDATRICE <u>PER MODELLI CON AVVIAMENTO AUTOMATICO DEL CICLO MEDIANTE CHIUSURA DELLO SPORTELLO</u>

1) Collegare l'apparecchio alla presa di corrente.

2) Dare tensione alla confezionatrice premendo il pulsante ON/OFF fino a che si accendono brevemente tutte le spie di segnalazione poste sopra i pulsanti.

3) Regolare l'intensità di saldatura in funzione dello spessore della busta che si utilizza agendo sul pulsante SEAL TIME; con buste di spessore molto sottile dovrà essere selezionato il led più piccolo **(1)** con buste di spessore più grosso, il led più grande **(4)**.

4) Selezionare il sistema di funzionamento manuale della macchina agendo sul pulsante MAN (led acceso).

5) Alzare lo sportello mobile **(A)** dell'apparecchio.

6) Posizionare la bocca della busta contenente il prodotto da confezionare sulla barra saldante **(B)**.

7) Abbassare lo sportello mobile dell'apparecchio ed esercitare una leggera pressione.

8) Dopo 3-4 secondi di avviamento premere il pulsante SEAL. La macchina provvederà alla saldatura della busta arrestandosi automaticamente ad operazione conclusa.

GB

USE OF THE PACKAGING MACHINE FOR SEALING ONLY <u>FOR MODELS WITH AUTOMATIC CYCLE START BY CLOSING THE LID</u>

1) Plug the machine into the power socket.

2) Switch the machine on by pressing the button ON/OFF until all the lights on the buttons come on briefly.

3) Adjust sealing intensity according to the thickness of the bag by pressing the button SEAL TIME (for very thin bags select the smallest LED **(1)**; select the largest LED **(4)**) for thicker bags.

4) Select the manual mode by pressing the button MAN (LED on).

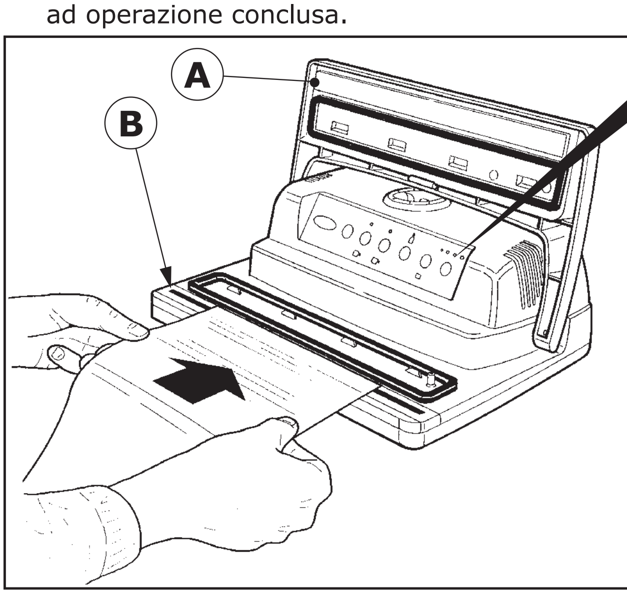
5) Lift the machine lid **(A)**.

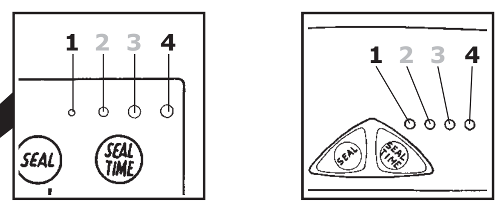
6) Place the opening of the bag containing the product to be packed on the sealing bar **(B)**.

7) Lower the lid and press down lightly.

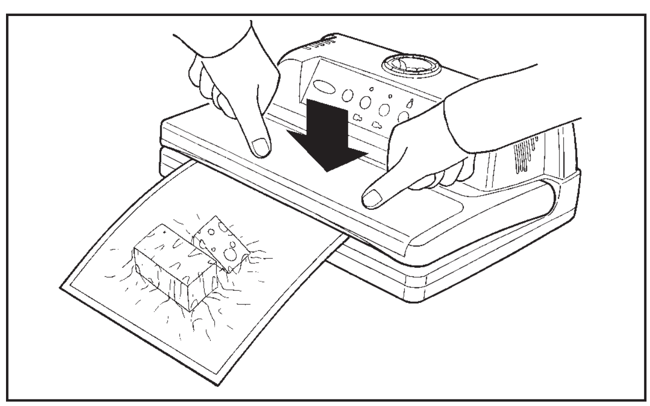
8) After 3-4 seconds press button SEAL.

The machine will seal the bag and automatically stop afterwards.





• **BEST VACUUM**
• **PROFESSIONAL FAMILY**
• **VACUUM FAMILY**



F

EMPLOI DE LA CONDITIONNEUSE UNIQUEMENT COMME SOUDEUSE POUR LES MODÈLES AVEC MISE EN MARCHE AUTOMATIQUE DU CYCLE PAR FERMETURE DU VOLET

1) Brancher la machine à une prise de courant.

2) Donner la tension à la conditionneuse en appuyant sur le bouton ON/OFF jusqu'à ce que tous les voyants se trouvant au dessus des boutons s'allument brièvement.

3) Régler l'intensité de la soudure selon l'épaisseur du sachet, que l'on veut utiliser en appuyant le sur bouton SEAL TIME; avec des sachets très minces il faudra sélectionner le led le plus petit **(1)** avec des sachets plus épais, le led le plus grand **(4)**.

4) Sélectionner le système de fonctionnement manuel de la machine en appuyant sur le bouton MAN (voyant allumé).

5) Soulever le volet mobile **(A)** de la machine.

6) Positionner l'embouchure du sachet qui contient le produit à conditionner sur la barre soudante **(B)**.

7) Abaisser le volet mobile de la machine et faire une légère pression.

8) Au bout de 3-4 secondes de la mise en marche appuyer sur le bouton SEAL. La machine commencera la soudure du sachet pour s'arrêter automatiquement, quand l'opération sera terminée.

D

EINSATZ DER VERPACKUNGSMASCHINE NUR ZUR VERSIEGELUNG FÜR MODELLE MIT AUTOMATISCHEM START DES ARBEITSVORGANGES

1) Gerät ans Netz anschließen.

2) Taste ON/OFF betätigen, bis alle über den Druckknöpfen angebrachten Kontrollleuchten kurz aufleuchten.

3) Die Schweißdauer je nach Dicke des verwendeten Beutels durch Betätigung der Taste SEAL TIME regulieren. Bei sehr dünnen Beuteln muss die kleinere Led **(1)** gewählt werden, bei dickeren die größere **(4)**.

4) Die manuelle Vorgangsweise durch Betätigung der Taste MAN wählen (led eingeschaltet).

5) Die bewegliche Vakuumklappe **(A)** des Geräts anheben.

6) Die Öffnung des Beutels mit dem zu verpackenden Produkt auf der Schweißleiste **(B)** legen.

7) Die bewegliche Klappe des Geräts nach unten bewegen und einen leichten Druck ausüben.

8) Nach 3-4 Sekunden Taste SEAL betätigen.
Die Maschine versiegelt den Beutel und schaltet nach Abschluss des Arbeitsvorgangs automatisch aus.

E

USO DE LA CONFECCIONADORA COMO ÚNICA SELLADORA PARA MODELOS CON PUESTA EN MARCHA AUTOMÁTICA DEL CICLO MEDIANTE CIERRE DEL PORTILLO

1) Enchufar la máquina.

2) Dar tensión a la máquina apretando el pulsador ON/OFF hasta que se enciendan brevemente todos los indicadores de señalización colocados sobre los pulsadores.

3) Regular la intensidad de sellado en función del grosor de la bolsa a sellar actuando sobre el pulsador SEAL TIME (para bolsas muy finas debe seleccionar el led más pequeño **(1)** ; para bolsas de mayor grosor, debe seleccionar el led más grande **(4)**.

4) Seleccionar el sistema de funcionamiento manual de la máquina de vacío, presionando el botón MANUAL MAN (con el led encendido).

5) Levantar el portillo movible **(A)** de la máquina.

6) Posicionar la "boca" de la bolsa que contiene el producto a acondicionar, sobre la barra selladora **(B)**.

7) Bajar el portillo movible del aparato y ejercer una ligera presión.

8) Unos 3-4 segundos después de poner en marcha, apretar el pulsador SEAL: la máquina se preparará para el sellado de la bolsa y se apagará automáticamente, una vez acabada la operación.

I

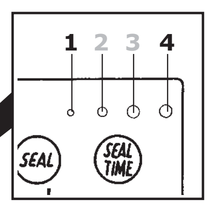
IMPIEGO CONFEZIONATRICE COME SOLA SALDATRICE <u>PER MODELLI SENZA AVVIAMENTO AUTOMATICO</u>

1) Collegare l'apparecchio alla presa di corrente.
2) Dare tensione alla confezionatrice premendo il pulsante ON/OFF fino a che si accendono brevemente tutte le spie di segnalazione poste sopra i pulsanti.
3) Regolare l'intensità di saldatura in funzione dello spessore della busta che si utilizza agendo sul pulsante SEAL TIME; con buste di spessore molto sottile dovrà essere selezionato il led più piccolo **(1)** con buste di spessore più grosso, il led più grande **(4)**.
4) Selezionare il sistema di funzionamento manuale della macchina agendo sul pulsante MAN (led acceso).
5) Alzare lo sportello mobile **(A)** dell'apparecchio.
6) Posizionare la bocca della busta contenente il prodotto da confezionare sulla barra saldante **(B)**.
7) Abbassare lo sportello mobile dell'apparecchio, selezionare il sistema di funzionamento manuale della macchina agendo sul pulsante MAN ed esercitare una leggera pressione sul coperchio.
8) Dopo 3-4 secondi di avviamento premere il pulsante SEAL. La macchina provvederà alla saldatura della busta arrestandosi automaticamente ad operazione conclusa.

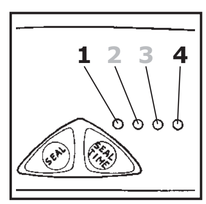
GB

USE OF THE PACKAGING MACHINE ONLY AS A SEALER <u>FOR MODELS WITHOUT AUTOMATIC START</u>

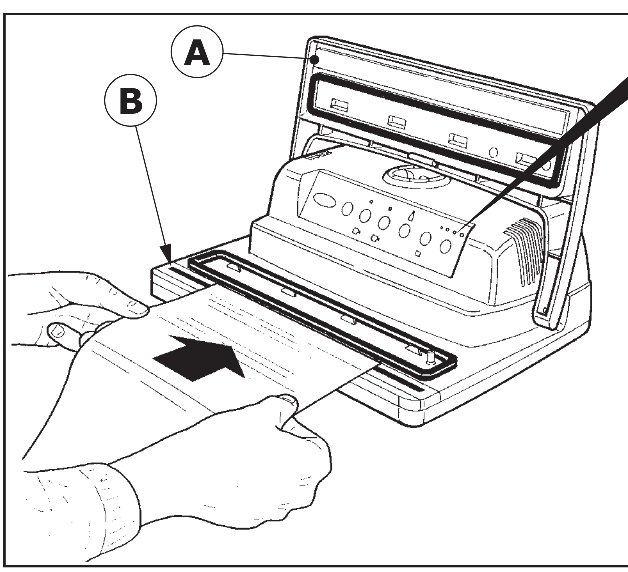
1) Plug the machine into the socket.
2) Switch the machine on by pressing the button ON/OFF until all the lights on the buttons come on briefly.
3) Adjust sealing intensity according to the thickness of the bag by pressing the button SEAL TIME (for very thin bags select the smallest LED **(1)**; select the largest LED **(4)**) for thicker bags.
4) Select the manual mode by pressing the button MAN (LED on).
5) Lift the machine lid **(A)**.
6) Place the opening of the bag containing the product to be packed on the sealing bar **(B)**.
7) Lower the movable lid of the appliance, select manual mode by pressing the button MAN and lightly press down on the lid.
8) After 3-4 seconds press button SEAL.
The machine will seal the bag and automatically stop afterwards.

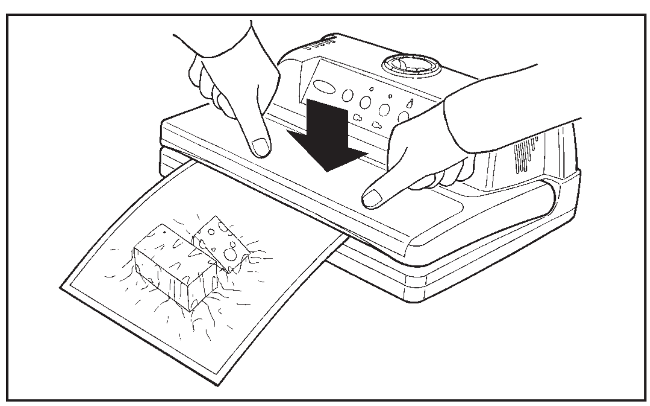


• BEST VACUUM
• PROFESSIONAL FAMILY



• VACUUM FAMILY





F

EMPLOI DE LA CONDITIONNEUSE UNIQUEMENT COMME SOUDEUSE POUR LES MODÈLES SANS MISE EN MARCHE AUTOMATIQUE

1) Brancher la machine à une prise de courant.

2) Donner la tension à la conditionneuse en appuyant sur le bouton ON/OFF jusqu'à ce que tous les voyants se trouvant au dessus des boutons s'allument brièvement.

3) Régler l'intensité de la soudure selon l'épaisseur du sachet, qu l'on veut utiliser en appuyant sur le bouton SEAL TIME; avec des sachets très minces il faudra sélectionner le led le plus petit **(1)** avec des sachets plus épais, le led le plus grand **(4)**.

4) Sélectionner le système de fonctionnement manuel de la machine en appuyant sur le bouton MAN (voyant allumé).

5) Soulever le volet mobile **(A)** de la machine.

6) Positionner l'embouchure du sachet qui contient le produit à conditionner sur la barre soudante **(B)**.

7) Baisser le volet mobile de l'appareil, sélectionner le système de fonctionnement manuel de la machine en agissant sur le bouton MAN et exercer une légère pression sur le couvercle.

8) Au bout de 3-4 secondes de la mise en marche appuyer sur le bouton SEAL. La machine commencera la soudure du sachet pour s'arrêter automatiquement, quand l'opération sera terminée.

D

EINSATZ DER VERPACKUNGSMASCHINE NUR ZUR VERSIEGELUNG FÜR MODELLE OHNE AUTOMATISCHEN START

1) Gerät ans Netz anschließen.

2) Taste ON/OFF betätigen, bis alle über den Tasten angebrachten Kontrollleuchten kurz aufleuchten.

3) Die Schweißdauer je nach Dicke des verwendeten Beutels durch Betätigung der Taste SEAL TIME regulieren. Bei sehr dünnen Beuteln muss das kleinere Led **(1)** gewählt werden, bei dickeren das größere **(4)**.

4) Die manuelle Vorgangsweise durch Betätigung der Taste MAN wählen (led eingeschaltet).

5) Die bewegliche Klappe **(A)** des Geräts anheben.

6) Die Öffnung des Beutels mit dem zu verpackenden Produkt auf der Schweißleiste **(B)** legen.

7) Die bewegliche Vakuumklappe des Geräts nach unten bewegen, die manuelle Arbeitsweise der Maschine durch Betätigung des Druckknopfs MAN wählen und einen leichten Druck auf den Deckel ausüben.

8) Nach 3-4 Sekunden Taste SEAL betätigen.
Die Maschine versiegelt den Beutel und schaltet nach Abschluss des Arbeitsvorgangs automatisch aus.

E

USO CONFECCIONADORA COMO ÚNICA SELLADORA PARA MODELOS SIN PUESTA EN MARCHA AUTOMÁTICA

1) Enchufar la máquina.

2) Dar tensión a la máquina apretando el pulsador ON/OFF hasta que se enciendan brevemente todos los indicadores de señalización colocados sobre los pulsadores.

3) Regular la intensidad de sellado en función del grosor de la bolsa a sellar actuando sobre el pulsador SEAL TIME (para bolsas muy finas hay que seleccionar el led más pequeño **(1)**; para bolsas de mayor grosor, debe seleccionar el led más grande **(4)**.

4) Seleccionar el sistema de funcionamiento manual de la máquina, presionando el botón MAN (con el led encendido).

5) Levantar el portillo movible **(A)** de la máquina.

6) Posicionar la "boca" de la bolsa que contiene el producto a acondicionar, sobre la barra selladora **(B)**.

7) Bajar el portillo movible del aparato, seleccionar el sistema de funcionamiento manual de la máquina actuando sobre el pulsador MAN y ejercer una ligera presión sobre la tapa.

8) Unos 3-4 segundos después de poner en marcha, apretar el pulsador SEAL: la máquina se preparará para el sellado de la bolsa y se apagará automáticamente, quedando lista para un nuevo ciclo.

I

ATTENZIONE
NOTE GENERALI
MOLTO IMPORTANTI!

EVITARE NELLA MANIERA PIU' ASSOLUTA L'ASPIRAZIONE DI LIQUIDI: PUO' CAUSARE IL BLOCCO DELLA POMPA E LA ROTTURA DEL SENSORE DI DEPRESSIONE. IL PRODOTTO VA CONFEZIONATO ASCIUTTO E FREDDO, DOPO REFRIGERAZIONE IN FRIFORIFERO PER ALMENO 2÷3 ORE. EVENTUALI DANNI ALL'APPARECCHIO CONSEGUENTI ALL'ASPIRAZIONE DI LIQUIDI NON SONO COPERTI DA GARANZIA.

SOLO PER APPARECCHI PROVVISTI DI FILTRO. Se inavvertitamente si dovessero aspirare dei liquidi, controllare il loro livello nel filtro posto nella parte superiore della macchina e provvedere alla sua pulitura e asciugatura.

Se la macchina, nella funzione di vuoto automatico, sigilla la busta prima di completare il vuoto all'interno della stessa, la causa può essere un insufficiente goffratura della busta od uno spessore troppo sottile della stessa. In questo caso utilizzare il modo manuale.

In alcuni modelli lo stato di stand-by dell'apparecchio (spina inserita, apparecchio spento) viene segnalato dal lampeggio di uno o più led.

La saldatura deve risultare ben marcata, senza punti di fusione e senza bruciature (vedi figura).

GB

ATTENTION
IMPORTANT
INFORMATION

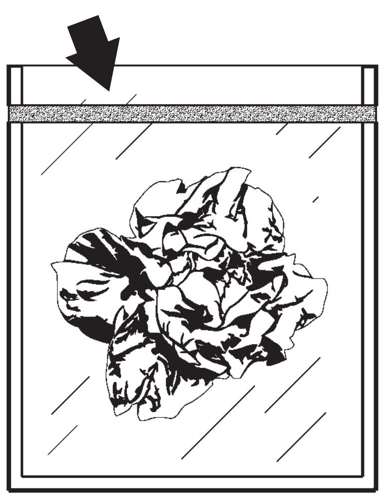
NEVER SUCK LIQUIDS: THIS CAN BLOCK THE PUMP AND BREAK THE VACUUM SENSOR. THE PRODUCT MUST BE CHILLED IN THE REFRIGERATOR FOR AT LEAST 2÷3 HOURS, SO THAT IT IS DRY AND COLD. ANY DAMAGE TO THE MACHINE CAUSED BY SUCKING LIQUIDS IS NOT COVERED BY WARRANTY.

ONLY FOR APPLIANCES EQUIPPED WITH FILTER. If liquids are accidentally sucked, check their level in the filter located on the upper part of the machine, and clean and dry the filter.

In automatic mode, if the machine seals the bag before reaching the complete vacuum inside it, the cause could be insufficient channelling of the bag or the bag used is too thin. In this case, use the manual mode to vacuum pack the bag.

In some models the appliance stand-by mode (plug inserted, appliance switched off) is signalled by the flashing of one or more LEDs.

The seal must be visible and even without any signs of melting or burning (see figure).



F

ATTENTION: TRÈS IMPORTANT !

ÉVITER ABSOLUMENT D'ASPIRER DES LIQUIDES: CECI POURRAIT BLOQUER LA POMPE ET ROMPRE LE CAPTEUR DE DÉPRESSION. LE PRODUIT DOIT ÊTRE CONDITIONNÉ SEC ET FROID APRÈS L'AVOIR LAISSÉ DANS LE RÉFRIGERATEUR PENDANT 2÷3 HEURES MINIMUM. TOUT DOMMAGE DÛ A L'ASPIRATION DE LIQUIDES N'EST PAS COUVERT PAR LA GARANTIE.

UNIQUEMENT POUR LES APPAREILS ÉQUIPÉS DE FILTRE.
Si par inadvertance la machine aspire des liquides, contrôler le filtre, qui est placé sur la partie supérieure de la machine et nettoyer et essuyer.

Si la machine, avec la fonction du vide automatique, soude le sachet avant de faire le vide, il y a un insuffisant gaufrage du sachet ou une épaisseur trop mince du même. Dans ce cas, utiliser le moyen manuel.

Dans certains modèles l'état de stand-by de l'appareil (prise branchée, appareil éteint) est signalé par le clignotement d'un ou de plusieurs leds.

La soudure doit être bien marquée, sans points de fusions et sans brûlures (voir figure).

D

ACHTUNG: WICHTIGE ALLGEMEINE ANMERKUNGEN!

DAS ANSAUGEN VON FLÜSSIGKEITEN MUSS UNBEDINGT VERMIEDEN WERDEN: DIES KANN ZUR BESCHÄDIGUNG DER PUMPE UND DES VALKUUM-SENSORS FÜHREN. DAS PRODUKT MUSS TROCKEN UND ABGEKÜHLT VERPACKT WERDEN. DIE GARANTIE ERSTRECKT SICH NICHT AUF BESCHÄDIGUNGEN DES GERÄTES, DIE DURCH ANSAUGEN VON FLÜSSIGKEITEN BEWIRKT WORDEN SIND.

NUR FÜR GERÄTE MIT FLÜSSIGKEITSFILTER:
Bei unbeabsichtigter Ansaugung von Flüssigkeiten Filter am Oberteil der Maschine öffnen und gründlich tröcknen.

Wenn die Maschine im automatischen Arbeitsvorgang den Beutel versiegelt, bevor das Vakuum vollständig erzeugt ist, kann der Grund hierfür eine unzureichende Prägung des Beutels oder dessen unausreichende Dicke sein. In diesem Fall die manuelle Arbeitsweise benützen.

Bei einigen Modellen wird der Stand-by-Zustand des Geräts (angeschlossener Stecker, ausgeschaltetes Gerät) durch das Blinken eines oder mehreren Leds angezeigt.

Die Schweissnaht muss sich als gut ausgeprägt erweisen, ohne Schmelzpunkte und ohne Verbrennungen (siehe Abbildung).

E

¡ATENCIÓN! OBSERVACIONES GENERALES MUY IMPORTANTES

EVITAR ABSOLUTAMENTE ASPIRAR LÍQUIDOS: PODRÍA BLOQUEARSE LA BOMBA Y ROMPERSE EL DETECTOR DE DEPRESIÓN. EL PRODUCTO TIENE QUE ESTAR REFRIGERADO PARA 2÷3 HORAS ANTES DE ENVASARLO, PARA QUE ESTE FRESCO Y SECO. CUALQUIER DANO DEBIDO A LA ASPIRACION DE LIQUIDOS NO SERA CUBIERTO POR LA GARANTIA.

ÚNICAMENTE PARA APARATOS PROVISTOS DE FILTRO.
Si se aspirasen por error los líquidos, compruebe su nivel en el interior del filtro situado en la parte superior de la máquina; limpie y seque ese filtro.

Si la máquina, en la función de vacío automático, sella la bolsa antes de crear completamente el vacío en la misma, la causa del problema puede ser un gofrado insuficiente de la bolsa o bien un espesor demasiado fino de la misma. En este caso, utilice el método manual.

En algunos modelos el estado de stand-by del aparato (enchufe introducido, aparato apagado) es señalizado por el parpadear de uno o más indicadores.

El sellado tiene que resultar bien marcado, sin puntos de fusión y sin quemaduras (véase figura).

I

RISCHI RESIDUI

Questo apparecchio usa l'energia elettrica per il suo funzionamento.

Per ridurre i rischi residui evitare di farne uso improprio o in condizioni diverse da quelle specificate.

Utilizzare la confezionatrice sottovuoto solo per l'uso domestico e solo per lo scopo indicato. Vietare ai bambini di giocare con la confezionatrice e di usarla.

RICAMBI: AVVERTENZE GENERALI

In caso di richiesta di pezzi di ricambio si raccomanda di indicare sempre i seguenti dati:

- **MATRICOLA DELLA MACCHINA**
  (vedere targhetta CE)
- **NUMERO DI CODICE DEL PARTICOLARE**
- **QUANTITA' DI PEZZI**

MANUTENZIONE

Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, disinserire la corrente.

Per eventuali riparazioni, rivolgersi possibilmente ad un Centro Assistenza Tecnica autorizzato dal costruttore.

Utilizzare esclusivamente solo ricambi originali.

GB

RESIDUAL HAZARDS

This appliance runs on electricity.

To reduce the residual hazards, avoid improper use.

Only use the vacuum packaging machine for domestic use and only for its specified purpose. Do not allow children to use or play with the packaging machine.

SPARE PARTS: GENERAL WARNINGS

When ordering spare parts, please always indicate the following data:

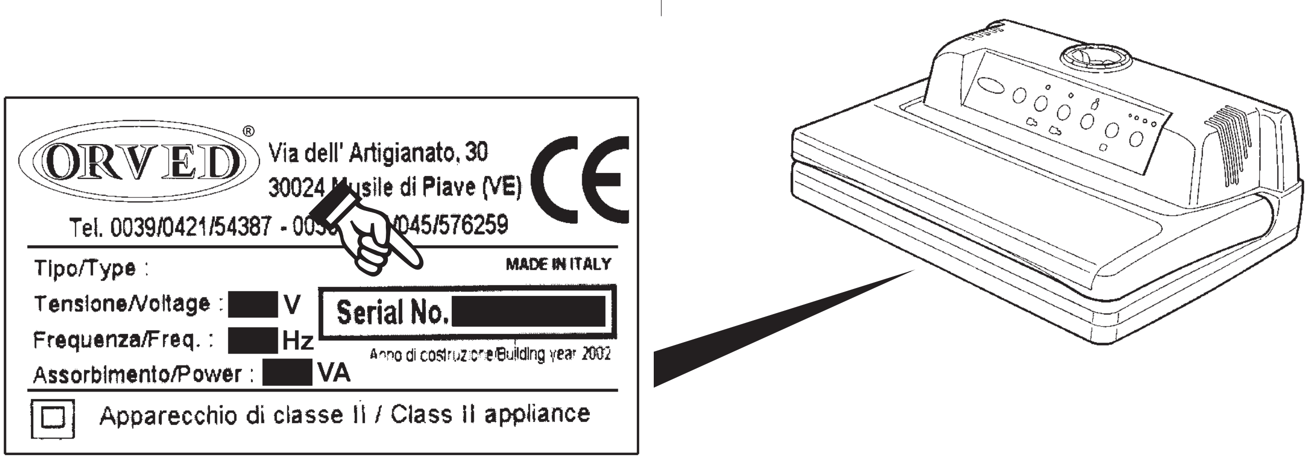
- **MACHINE SERIAL NUMBER**
  (see CE dataplate)
- **PART CODE NUMBER**
- **QUANTITY OF PARTS REQUIRED**

MAINTENANCE

Unplug the machine before cleaning it or carrying out any maintenance work!

For any repairs, if possible contact an authorized Technical Assistance Centre.

Only use original spare parts.



F

AUTRES RISQUES

Cette machine utilise de l'énergie électrique pour fonctionner.

Pour réduire les autres risques, éviter d'utiliser la machine improprement ou en conditions différentes de celles qui sont indiquées.

Utiliser la conditionneuse sous vide seulement pour un usage domestique et seulement pour le but indiqué. Interdire aux enfants de jouer avec la conditionneuse ou de l'utiliser.

PIÈCES DE RECHANGE: AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

En cas de demande pour des pièces de rechange, il est recommandé d'indiquer toujours les données suivantes:

- **MATRICULE DE LA MACHINE** (VOIR LA PLAQUETTE CE)
- **CODE DE L'ARTICLE**
- **NOMBRE DE PIÈCES DEMANDÉES POUR L'ARTICLE**

ENTRETIEN DE LA MACHINE ET REMÈDES AUX PANNES

Avant une quelconque opération de nettoyage ou maintenance, débrancher le courant.

Pour d'éventuelles réparations, s'adresser si possible à un Centre d' Assistance Technique autorisé par le constructeur.

Utiliser seulement des rechanges originaux.

D

RESTRISIKEN

Dieses Gerät verwendet zu seinem Betrieb elektrischen Strom.

Um die Restrisiken zu vermindern, muss ein unsachgemäßer Gebrauch vermieden werden.

Die Vakuumverpackungsmaschine nur zum Hausgebrauch und nur zum genannten Zweck verwenden. Den Kindern verbieten, mit der Verpackungsmaschine zu spielen und sie zu benutzen.

ERSATZTEILE: ALLGEMEINE HINWEISE

Bei Ersatzteilbestellungen müssen folgende Daten angegeben werden:

- **SERIENNR. DER MASCHINE** (siehe CE-Typenschild)
- **BESTELLNUMMER DES TEILS**
- **STÜCKZAHL DER ERSATZTEILE**

WARTUNG

Vor der Ausführung von Reinigungs- oder Wartungsarbeiten immer Stecker ziehen!

Für eventuelle Reparaturen wenden Sie sich ausschliesslich an den Kundendienst.

Ausschließlich Original-Ersatzteile verwenden.

E

RIESGOS RESIDUALES

Este aparato utiliza la energía eléctrica para su funcionamiento.

Para reducir los riesgos residuales evitar el uso impropio del aparato o su utilización en condiciones diferentes de las especificadas.

Utilizar la máquina de vacío sólo para uso doméstico y sólo para las finalidades indicadas. Impedir que los niños utilicen la confeccionadora y que jueguen con ella.

PIEZAS DE REPUESTO: ADVERTENCIAS GENERALES

En caso de pedir algunas piezas, por favor indiquen siempre los datos siguientes:

- **EL NÚMERO DE SERIE DE LA MAQUINA / CE** (Ver la placa de identificación)
- **NÚMERO DE CÓDIGO DE LA PIEZA**
- **LA CANTIDAD DE LAS PIEZAS DESEADAS**

MANTENIMIENTO

Antes de hacer alguna limpieza o alguna operación de mantenimiento, desenchufe la máquina.

Para cualquier tipo de reparación, diríjase a un Centro de Asistencia Técnica autorizado por el fabricante.

Utilice únicamente piezas de repuesto originales.

I

CURA DELLA CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO

Una buona qualità del vuoto e della saldatura delle buste dipende anche dalla buona pulizia della Vostra CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO.
Si raccomanda di pulire periodicamente la confezionatrice utilizzando un panno umido.

Raccomandiamo vivamente di controllare ogni qualvolta Vi accingiate a saldare le buste le condizioni della barra saldante **(A)** e se la stessa non fosse pulita, utilizzare per la pulizia un panno umido.

La superficie della barra é delicata e può essere danneggiata da utilizzo di materiali per la pulizia diversi da quelli indicati.

ATTENZIONE! non iniziate operazioni di pulizia con la barra calda sussistendo in questo caso, pericolo di scottature.

DAL COSTRUTTORE

Vi ringraziamo per la fiducia accordataci.

Il costruttore si riserva il diritto di apportare modifiche tecniche e/o estetiche ai suoi prodotti in qualsiasi momento e senza preavviso alcuno.

GB

VACUUM PACKAGING MACHINE CARE

The quality of the vacuum and sealing depends on proper cleaning of your vacuum packaging machine.
Make sure to periodically clean the machine using a damp cloth.

Whenever sealing bags, ALWAYS firstly check the sealing bar **(A)**, and if it is not clean use a damp cloth for cleaning.

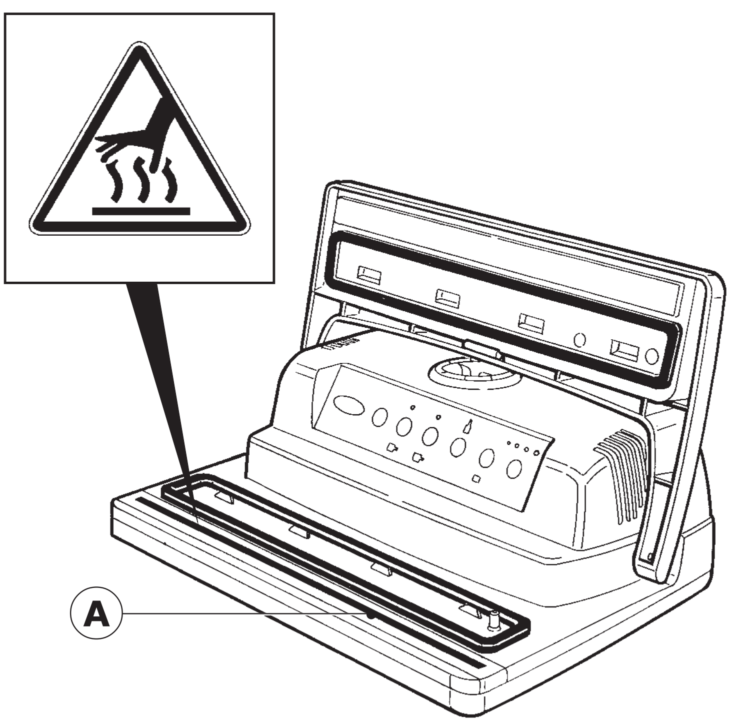
The surface of the sealing bar is delicate and can be damaged if cleaned with different materials from those indicated.

WARNING! Do not start cleaning when the bar is hot: DANGER OF BURNS.

FROM THE MANUFACTURER

We thank you for the trust put in us.

The manufacturer reserves the right to make any technical and/or aesthetic changes to the product at any time and without notice.



F

SOIN DE LA CONDITIONNEUSE SOUS VIDE

Une bonne qualité de vide et de soudure dépend aussi d'un bon nettoyage de Votre CONDITIONNEUSE SOUSVIDE.
Nous recommandons de nettoyer périodiquement la conditionneuse en utilisant un chiffon humide.

Nous recommandons vivement de contrôler chaque fois que l'on s'apprête à souder, les conditions de la barre soudante **(A)** et de la nettoyer avec un chiffon humide au besoin.

Le surface de la barre de soudure est délicate et peut être endommagée par un usage de matériaux différents de ceux qui sont indiqués pour la nettoyer.

ATTENTION!
Ne commencez pas le nettoyage avec la barre chaude: danger de brûlures.

LE CONSTRUCTEUR

Nous vous remercions pour votre confiance.

Le constructeur a le droit d'apporter des modifications techniques et/ou esthétiques à ses produits à tout moment et sans aucun préavis.

D

PFLEGE DER VAKUUM-VERPACKUNGSMASCHINE

Zuverlässiges Vakuum und optimale Versiegelung hängen auch von einer sorgfältigen Pflege des Gerätes ab.
Es wird dringend empfohlen, die Verpackungsmaschine regelmässig unter Verwendung eines feuchten Tuchs zu reinigen.

Wir empfehlen, vor Gebrauch des Gerätes die Schweissleiste zu kontrollieren und eventuelle Rückstände **(A)** mit einem feuchten Tuch zu beseitigen.

Die Oberfläche der Schweissleiste ist empfindlich und kann bei Gebrauch von nicht geeigneten Reinigungsmitteln beschädigt werden.

ACHTUNG! Keine Reinigungsarbeiten bei heißer Schweißleiste beginnen, da in diesem Fall Verbrennungsgefahr besteht.

SEITENS DES HERSTELLERS

Wir danken Ihnen für das Vertrauen, das Sie uns entgegenbringen.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, jederzeit und ohne irgendwelche Vorankündigung technische und/oder ästhetische Abänderungen an seinen Produkten vorzunehmen.

E

CUIDADOS DE LA MÁQUINA DE VACÍO

Una buena calidad de creación de vacío y sellado de las bolsas, depende de la buena limpieza de la áquina de vacío.
Aconsejamos limpiar periodicamente la confeccionadora utilizando un paño húmedo.

Recomendamos encarecidamente, cada vez que decidan sellar las bolsas, controlar las condiciones de la barra selladora **(A)** y si no estuviese bien limpia, utilizar un paño húmedo para limpiarla.

La superficie de la barra selladora es muy delicada y puede dañarse al utilizar materiales de limpieza diferentes de los aquí indicados.

PRECAUCIÓN! No comience las labores de limpieza si la barra de sellado está aún caliente; en este caso, hay peligro de quemaduras.

DEL FABRICANTE

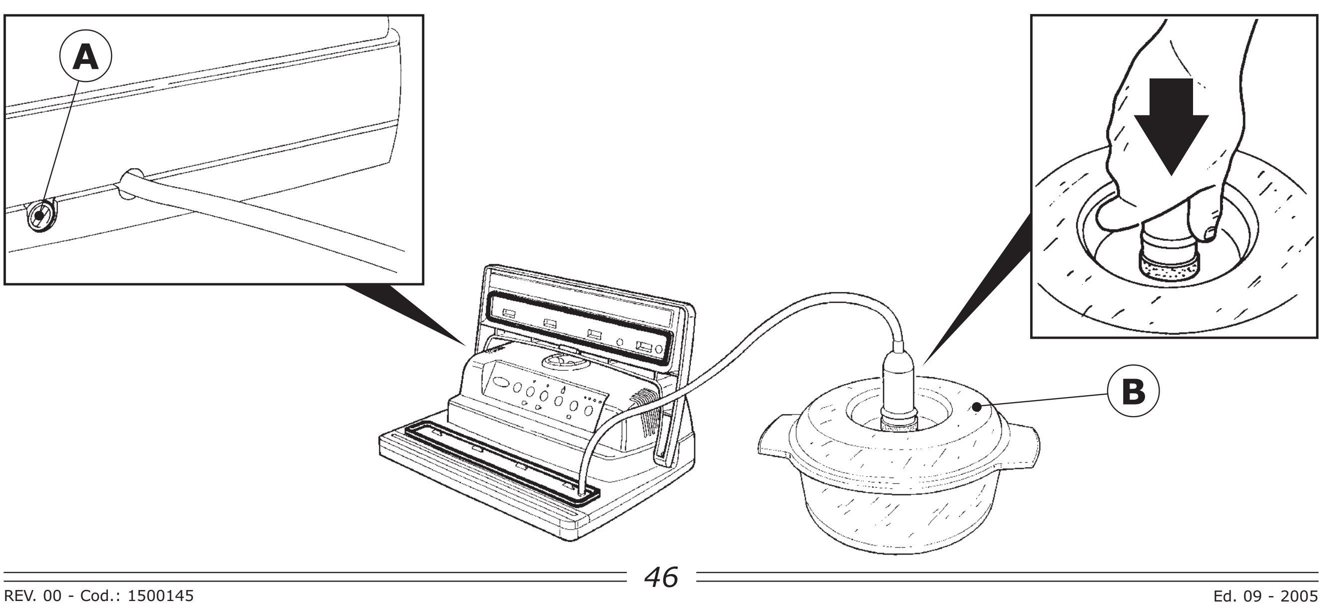
Le damos las gracias por confiar en nosotros.

El fabricante se reserva el derecho de aportar modificaciones técnicas y/o estéticas a sus productos, en cualquier momento y sin previo aviso.

I | GB

PROBLEMI: CAUSE E RIMEDI | TROUBLESHOOTING

PROBLEMI PROBLEMS	CAUSA CAUSES	RIMEDIO SOLUTIONS
Non si accendono i led **LEDs do not come on**	Manca alimentazione No power supply	Collegare la spina ad una idonea presa di corrente Insert the plug in a suitable power socket
	Cavo di alimentazione danneggiato Damaged power cord	Verificare integrità cavo alimentazione Check the condition of the power cord
	Fusibile guasto Blown fuse	Verificare che il fusibile **(A)** sia integro e ben inserito Make sure fuse **(A)** is correctly fitted and not blown
	Danno alla confezionatrice Damage to the vacuum packaging machine	Rivolgersi al centro di assistenza Contact the Technical Assistance Centre
Vuoto insufficiente nella busta **Insufficient vacuum in bag**	La busta perde The bag leaks	Cambiare tipo di busta Change the type of bag
	Spigoli taglienti perforano la busta Sharp edges perforate the bag	Utilizzare buste di maggior spessore Use thicker bags
	Apertura della busta sporca Bag opening dirty	Utilizzare una nuova busta, badare a tenere l'apertura pulita Use a new bag, make sure to keep the opening clean
Non si riesce **a fare il vuoto nei contenitori** **Impossible to create vacuum inside the containers**	Coperchio **(B)** mal posizionato Cover **(B)** not positioned correctly	Riposizionare e poi rifare il vuoto effettuando una leggera pressione sul coperchio Reposition, then redo the vacuum by pressing down lightly on the cover
	Guarnizione del coperchio o bordo del contenitore sporco Gasket on cover or edge of container dirty	Pulire e poi rifare il vuoto effettuando una leggera pressione sul coperchio Clean and then redo the vacuum by pressing down lightly on the cover
Cattivo rendimento della pompa (solo per macchine dotate di filtro) **Inefficient pump (only for machines equipped with filter)**	Liquidi aspirati durante l'esecuzione del vuoto Liquids sucked during vacuum creation	Svuotare e ripulire il filtro nelle macchine dotate di questo accessorio; rivolgersi ad un centro di assistenza autorizzato Empty and clean the filter on machines fitted with that accessory; contact an authorized assistance centre
La qualità della saldatura peggiora **The quality of sealing worsens (gets worse)**	Barra saldante sporca Sealing bar dirty	Pulire la barra saldante Clean the sealing bar
	Teflon di copertura della barra saldante usurato Bar covering Teflon strip worn	Sostituire il Teflon di copertura Replace the Teflon strip



F

PROBLÈMES: CAUSES ET RÈMÈDES

D

FUNKTIONSSTÖRUNG: URSACHE - ABHILFE

E

PROBLEMAS: CAUSAS Y REMEDIOS

DISFONCTION FUNKTIONSSTÖRUNG DISFUNCIÓN	CAUSE URSACHE CAUSA	REMEDE ABHILFE REMEDIO
Voyants des boutons ne s'allument pas Die Kontrollleuchten der Druckknöpfe leuchten nicht auf La luz de los interruptores no se enciende	La fiche n'est pas dans la prise Keine Spannung vorhanden Falta alimentación eléctrica	Brancher la fiche à une prise de courant appropriée Stecker in eine geeignete Steckdose stecken Conectar el enchufe a la toma de corriente adecuada
	Câble endommagé Netzkabel beschädigt Cable de alimentación dañado	Vérifier l'intégrité du câble de courant Die Unversehrtheit des Netzkabels überprüfen Comprobar la integridad del cable de alimentación
	Fusible abîmé Sicherung defekt Fusible averiado	Vérifier que le fusible **(A)** est intact et bien branché Überprüfen, dass die Sicherung **(A)** unversehrt und richtig eingefügt ist Comprobar que el fusible **(A)** esté integro y bien conectado
	Dommage à la conditionneuse Schaden an der Verpackungsmaschine Hay algún daño en la máquina de vacío	S'adresser à un Centre de Assistance Vom Kundendienst untersuchen lassen Diríjase a un Centro de Asistencia Técnica
Vide insuffisant dans le sachet Unzureichendes Vakuum im Beutel Vacío insuficiente en la bolsa	Le sachet perd Beutel undicht La bolsa tiene pérdidas	Changer le type de sachet Beutel wechseln Cambiar tipo de bolsas
	Des angles tranchants perforent le sachet Scharfe Kanten durchstechen den Beutel Aristas cortantes agujerean la bolsa	Utiliser des sachets plus épais Dickere Beutel verwenden Utilizar bolsas con espesor mayor
	Ouverture du sachet sale Beutelöffnung verschmutzt Abertura de la bolsa sucia	Utiliser un nouveau sachet, veiller à ce que l'ouverture soit propre Einen neuen Beutel verwenden und darauf achten, die Öffnung sauber zu halten Utilizar una bolsa nueva, procurar mantener limpia la abertura
Pas de vide dans les récipients Es gelingt nicht, das Vakuum in den Gefäßen herzustellen No se puede hacer el vacío en los contenedores	Couvercle **(B)** mal positionné Deckel **(B)** schlecht aufgesetzt La tapadera **(B)** no se ajusta bien	Repositionner et faire le vide avec une légère pression sur le couvercle Neu aufsetzten und dann das Vakuum wieder herstellen, indem ein leichter Druck auf den Deckel ausgeübt wird Ajuste de nuevo la tapadera sobre el recipiente y trate de hacer el vacío de nuevo, presionando ligeramente sobre la tapadera
	Joint du couvercle ou bord de récipient sale Deckeldichtung oder Gefäßrand verschmutzt Guarnición de la tapa sucia o bordillo del contenedor sucio	Nettoyer et faire le vide avec une légère pression sur le couvercle Reinigen und dann wieder Vakuumieren, indem ein leichter Druck auf den Deckel ausgeübt wird Límpiela e intente de nuevo hacer el vacío presionando ligeramente sobre la tapadera
Mauvais rendement de la pompe (uniquement pour les machines équipées de filtre) Schwache Pumpenleistung (nur bei mit Filter ausgestatteten Maschinen) Mal rendimiento de la bomba (sólo para máquinas dotadas de filtro)	Liquides aspirés pendant l'exécution du vide Ansaugung von Flüssigkeiten während der Vakuumerzeugung Líquidos aspirados durante la ejecución del vacío	Vider et nettoyer le filtre des machines qui en ont un; s'adresser à un centre de service après-vente autorisé Entleeren und den Filter reinigen; Fachkraft rufen Vaciar y limpiar el filtro en las máquinas dotadas de este accesorio; dirigirse a un centro de asistencia autorizado
La qualité de la soudure empire Die Qualität der Schweißung verschlechtert sich La calidad del sellado empeora	Barre de soudure sale Schweißleiste verschmutzt Barra selladora sucia	Nettoyer la barre de soudure Die Schweissleiste reinigen Limpiar la barra selladora
	Téflon de revêtement de la barre usé Teflonbeschichtung des Schweißstabs verschlissen Teflon de revestimiento de la barra selladora desgastado	Remplacer le Téflon de revêtement Teflonband auswechseln Sustituir el Teflon de revestimiento

I

DEMOLIZIONE ED ELIMINAZIONE DELLA MACCHINA O DI SUE PARTI

Quando deciderete di disfarVi della confezionatrice sottovuoto o di sue parti, non gettatela in un qualunque contenitore urbano della spazzatura: gli apparecchi dismessi non sono rifiuti senza valore!

La macchina non contiene sostanze o componenti pericolosi per la salute dell'uomo o per l'ambiente, essendo realizzata con materiali completamente riciclabili o smaltibili normalmente.

Per le operazioni di demolizione affidarsi a ditte specializzate e autorizzate. Prima di iniziare la fase di smontaggio assicurare attorno alla macchina lo spazio necessario per consentire un agevole svolgimento delle operazioni.

Assicurarsi comunque che ogni parte della macchina sia smaltita secondo le leggi vigenti nel Paese di utilizzazione.

GB

DISPOSAL OF THE MACHINE OR ITS PARTS

When disposing of the vacuum packaging machine or its parts, remember that through ecological disposal useful materials can be recycled.

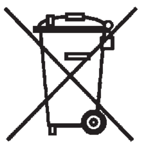
The machine doesn't contain any substances or components harmful to the health of man or the environment, since it is made from completely recyclable or normally disposable materials.

Demolition operations must be carried out by specialized and authorized companies. Before starting the dismantling phase, make sure that there is adequate space around the machine in order to comfortably carry out the operations.

In any case, make sure the every part of the machine is disposed of in accordance the laws of the country where the machine is used.

F

DESTRUCTION ET ÉLIMINATION DE LA MACHINE ET DE SES PIÈCES



Quand vous déciderez de démolir votre conditionneuse sous vide ou ses parties, ne les jetez pas dans une quelconque boîte à ordures: les machines ne sont pas des ordures sans aucune valeur!

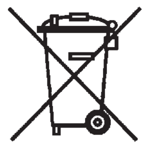
La machine ne contient pas de substances ou d'éléments dangereux pour la santé de l'homme ou pour l'environnement, car elle a été réalisée avec des matériaux complètement recyclables ou avec évacuation normale.

Pour les opérations de démolition, s'adresser à des sociétés spécialisées et autorisées.
Avant de commencer la phase de montage, s'assurer qu'il y ait l'espace nécessaire autour de la machine pour consentir un agréable déroulement des opérations.

S'assurer cependant que chaque partie de la machine soit évacuée selon les lois en vigueur dans le Pays d'utilisation.

D

ENTSORGUNG DER MASCHINE ODER DEREN BESTANDTEILE



Wenn Sie beschließen, sich der Vakuumverpackungsmaschine oder einzelner Teile davon zu entledigen, werfen Sie diese nicht in irgendeinen Müllbehälter:
Ausgemusterte Geräte sind kein Abfall ohne Wert!

Die Maschine enthält keine für die Gesundheit des Menschen oder die Umwelt gefährlichen Substanzen, nachdem sie aus vollkommen recyclingfähigen oder normal zu entsorgenden Materialien hergestellt wurde.

Mit den Arbeitsvorgängen zum Abbau entsprechend spezialisierte und autorisierte Firmen betrauen.
Vor Beginn der Demontagephase sicherstellen, daß um die Maschine herum genügend Raum vorhanden ist, um einen problemlosen Ablauf der Arbeitsvorgänge zu gewährleisten.

Auf jeden Fall sicherstellen, daß jeder Teil der Maschine gemäß den im Benutzungsland geltenden Gesetzen entsorgt wird.

E

DEMOLICIÓN Y ELIMINACIÓN DE LA MÁQUINA O DE PARTES DE LA MISMA



Cuando decidan desprenderse de la máquina de vacío o de algunas partes de la misma, no la tiren en cualquier contenedor de basura: i los aparatos inutilizables no son desechos sin valor!

La máquina no contiene sustancias o componentes peligrosos para la salud del hombre o para el ambiente, siendo realizada con materiales completamente reciclables o desechables normalmente.

Para las operaciones de demolición confiar en empresas especializadas y autorizadas.
Antes de iniciar la fase de desmontaje asegurarse que en el entorno a la máquina hay el espacio necesario para permitir un fácil desarrollo de las operaciones.

Asegurarse que cada parte de la máquina sea eliminada según las leyes vigentes en el País de utilización.

I

CONSIGLI UTILI PER IL CONFEZIONAMENTO E LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI

Ecco alcune regole fondamentali da rispettare per una perfetta resa in cucina.

Non cercate di usare il sistema per conservare prodotti già alterati o impoveriti dal punto di vista nutrizionale; **non si recupera la qualità persa.**

- Se utilizzate i sacchetti per conservare i cibi crudi o cotti, ricordate di distribuirli in maniera uniforme per facilitare la fuori uscita dell'aria, e di non riempirli in modo eccessivo perchè si potrebbe pregiudicare la saldatura per la tenuta ermetica.

GB

USEFUL ADVICE ON PACKAGING AND THE PRESERVATION OF FOODS

Here are some fundamental rules to follow for perfect results in the kitchen.

Do not try to use the system to preserve products that have already gone off or are deteriorated from a nutritional standpoint; **lost quality cannot be recovered.**

- If using bags for preserving raw or cooked foods, remember to arrange them in an even way in order to facilitate the exit of air, and do not overfill them because it could negatively affect the airtight seal.



OK



NO!

- E' preferibile che la verdura e la frutta; una volta lavate, siano asciugate per evitare ristagni di liquidi, che potrebbero renderle flaccide e per evitare l'aspirazione di liquidi da parte della confezionatrice.

- Washed fruit and vegetables should be dry, in order to avoid the stagnation of liquids which could make them soft, and to prevent the suction of liquids by the packaging machine.

F

CONSEILS POUR LE CONDITIONNEMENT ET LA CONSERVATION DES ALIMENTS

Voici quelques règles fondamentales à respecter pour un parfait rendement en cuisine.

N'essayez pas d'utiliser le système pour conserver des produits déjà altérés ou appauvris du point de vue nutritionnel ; **on ne peut pas récupérer la qualité perdue.**

- Si vous utilisez les sachets pour conserver les aliments crus ou cuits, rappelez-vous de les distribuer de façon uniforme pour faciliter la sortie de l'air, et de ne pas les remplir excessivement car cela pourrait nuire à la soudure et à l'étanchéité.
- Il est préférable que les légumes et les fruits, une fois lavés, soient essuyés afin d'éviter des stagnations de liquides qui pourraient les flétrir et afin d'éviter l'aspiration de liquides par la conditionneuse.

D

NÜTZLICHE RATSCHLÄGE ZUR VERPACKUNG UND KONSERVIERUNG DER LEBENSMITTEL

Hier sind einige grundlegende Regeln, die zum Erzielen eines perfekten Ergebnisses in der Küche eingehalten werden müssen.

Benutzen Sie das System nicht, um bereits verdorbene oder erschöpfte Produkte zu konservieren; **die verlorene Qualität kann nicht rückgewonnen werden.**

- Wenn Sie Beutel zur Konservierung roher oder gekochter Speisen verwenden, dürfen Sie nicht vergessen, diese gleichmäßig zu verteilen, um das Entweichen der Luft zu erleichtern, und sie nicht übermäßig zu füllen, weil dies eine saubere Schweißung beeinträchtigen könnte.
- Wir raten, Gemüse und Obst nach dem Waschen abzutrocknen, um den Rückstand von Flüssigkeiten, die Produkte schlaff werden lassen können, und das Ansaugen von Flüssigkeiten seitens der Verpackungsmaschine zu vermeiden.

E

CONSEJOS ÚTILES PARA EL ACONDICIONAMIENTO Y LA CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS

A continuación, ofrecemos algunas normas fundamentales a respetar para un perfecto rendimiento en la cocina.

No intenten utilizar el sistema para conservar productos que ya estén alterados o empobrecidos desde un punto de vista nutricional; **la calidad perdida no se recupera.**

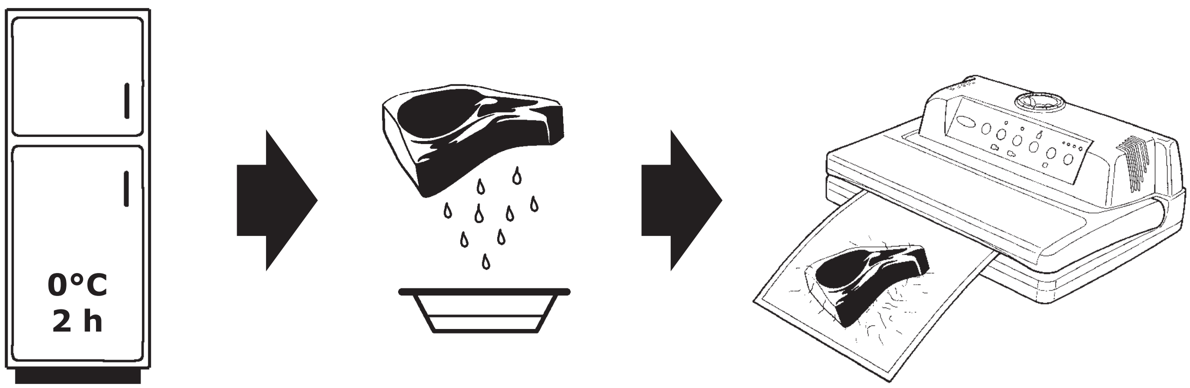
- Si utilizan las bolsas para conservar alimentos crudos o cocidos, recuerden distribuirlos de manera uniforme para facilitar la salida del aire, y tampoco llenen excesivamente las bolsas porque podrían perjudicar el sellado y la hermeticidad.
- Es preferible que la verdura y la fruta, una vez lavadas, sean secadas bien para evitar estancaciones de líquidos, que podrían dejarlas fláccidas y también para evitar la aspiración de líquidos por la máquina de vacío.

I

• Per conservare le **carni** per un tempo ragionevolmente lungo, ricordate di raffreddarle in frigorifero almeno 2 ore per rallentare l'azione della proliferazione batterica. Prima di metterle sottovuoto, asciugarle per ottenere una buona percentuale di assenza d'aria. Nel caso di carne con osso, per esempio le costolette, braciole o altro, ricopritelo con carta alluminio, per evitare la foratura della busta.

GB

• To preserve **meat** for a reasonably long time, remember to chill it in the refrigerator for at least 2 hours to slow the action of bacteria proliferation. Before putting the meat products under vacuum, dry them in order to obtain a good percentage of absence of air. For meat with bone, e.g. chops, cutlets, etc., cover it with aluminium foil, to prevent the perforation of the bag.



• Per quanto riguarda il **pesce**, occorre innanzitutto lavarlo bene, eliminare le squame, sviscerarlo togliendo le branchie, asciugarlo e come per la carne raffreddarlo bene prima di metterlo sottovuoto. Conservatelo in frigorifero ad una temperatura non superiore ai +3°.

• Per i **formaggi a pasta dura**, come il Parmigia no, il Pecorino ecc. non è necessario seguire alcun accorgimento, mentre per i formaggi a pasta molle, per evitare che si schiaccino, è opportuno avvolgerli in pellicola tipo cellophane, oppure, optare per la conservazione nel contenitore porta formaggi e salumi utilizzando gli speciali coperchi e contenitori sottovuoto.

• Per i **salumi**, e per le **insalate**, se si usano gli speciali coperchi per sottovuoto non occorre seguire nessun accorgimento. Nel caso si desideri confezionare il prodotto in buste, asciugarlo prima di procedere al confezionamento.

• Per le **salse**, procedere in questo modo:
una volta preparate come fate usualmente, confezionatele nei vasi di vetro, poi pastorizzatele in microonde per 12 minuti alla massima potenza.
Immergete il contenitore in acqua e ghiaccio per raffreddare la salsa; quindi effettuate il vuoto versando il prodotto nell'apposito contenitore per sottovuoto.

• Regarding **fish**, wash it thoroughly, remove the scales, clean it and remove the gills, dry it and, like for meat, chill it before vacuum packaging. Preserve in the refrigerator at a temperature not above +3°.

• For **hard cheeses**, such as Parmesan, Pecorino etc., no special measures are required, whereas for soft cheeses, to prevent them from being squashed it is advisable to wrap them in cellophane or similar, or preserve them in the cheese and cold meats container, using the special vacuum containers and covers.

• For **dressed pork products**, and **salads**, if the special vacuum covers are used no special measures are required. If you wish to pack the products in bags, dry them before proceeding with packaging.

• For **sauces**, proceed as follows: after preparing them in your usual way, pack them in glass jars, then pasteurize them in the microwave for 12 minutes at max. power.
Place the container in water and ice to cool the sauce, then carry out vacuum packaging, pouring the product in the special vacuum container.

F

- Pour conserver les **viandes** pendant une période raisonnablement longue, rappelez-vous de les refroidir au réfrigérateur pendant au moins 2 heures afin de ralentir la prolifération bactérienne. Avant de les mettre sous vide, essuyez-les pour obtenir un bon pourcentage d'absence d'air. Dans le cas de viande avec os, par exemple les côtelettes ou autre, recouvrez l'os avec du papier aluminium, pour éviter que le sachet ne se perce.
- Pour ce qui concerne le **poisson**, il faut tout d'abord le laver soigneusement, éliminer les écailles et l'éventrer, enlever les branchies, l'essuyer et, tout comme la viande, bien le refroidir avant de le mettre sous vide. Conservez-le au réfrigérateur à une température qui ne dépasse pas +3°.
- Pour les **fromages à pâtes dure**, comme le Parmesan, le fromage de brebis etc. il n'est pas nécessaire de suivre des règles spéciales, alors que pour les fromages à pâte molle, pour éviter qu'ils ne s'écrasent, il est opportun de les envelopper dans du film genre cellophane, ou bien, opter pour la conservation dans la boîte à fromages en utilisant les couvercles spéciaux et les récipients sous vide.
- Pour la **charcuterie** et les **salades**, si l'on utilise des couvercles spéciaux pour sous vide il n'est pas nécessaire de suivre des règles spéciales. Dans le cas où l'on souhaite conditionner le produit en sachet, il faut bien l'essuyer avant de le conditionner.
- Pour les **sauces**, procédez de la façon suivante : une fois préparées comme vous le faites habituellement, mettez-les dans des pots en verre, ensuite pasteurisez au micro-ondes pendant 12 minutes à la puissance maximum. Immergez le pot dans de l'eau et de la glace pour refroidir la sauce, ensuite effectuez le vide en versant le produit dans le récipient prévu pour le sous vide.

D

- Um **Fleisch** über einen angemessen langen Zeitraum zu konservieren, muss man, es im Kühlschrank mindestens 2 Stunden abkühlen, um die Vermehrung der Bakterien zu verlangsamen. Bevor Sie das Fleisch vakuumieren, trocknen Sie es gründlich ab, um den Luftanteil aufs Mindeste zu reduzieren. Bei knochenhaltigem Fleisch (Kotletts, Rippchen etc.), dieses mit Alufolie einwickeln, um die Beschädigung und Durchstechung des Beutels durch scharfe Kanten zu vermeiden.
- Was **Fisch** betrifft, muss dieser vor allem gut gewaschen, von den Schuppen befreit und ausgenommen werden. Die Kiemen entfernen, dann den Fisch abtrocknen und wie beim Fleisch gut abkühlen lassen, bevor er unter Vakuum verpackt wird. Im Kühlschrank bei einer Temperatur von nicht mehr als +3° aufbewahren.
- Bei **Hartkäse** wie zum Beispiel Parmesan, Pecorino etc. sind keine besondere Vorkehrungen zu treffen, abgesehen von eventuellem Einwickeln in Alufolie des Produktes um eine Beschädigung der Beutel zu vermeiden; während es bei Weichkäse angebracht ist, ihn in Folie wie Cellophan zu wickeln oder die Aufbewahrung im Käse- und Wurstbehälter unter Verwendung der Spezial-Vakuumdeckel und -behälter zu wählen, um ihn nicht zusammenzudrücken.
- Bei **Wurstwaren** und bei **Salaten** müssen keinerlei Vorkehrungen getroffen werden, wenn die Spezial-Vakuumdeckel verwendet werden. Möchte man das Produkt dagegen in Beutel verpacken, muss es sie vor der Verpackung erst abgetrocknet werden.
- Bei **Saucen** wie folgt vorgehen: Kurz nachdem sie gekocht wurden in mikrowellenbeständigen Gefässen füllen und im Mikrowellenherd bei maximaler Temperatur 12 Minuten lang aufwärmen; anschliessend in eiskaltem Wasser abkühlen und schliesslich im Vakuumbehälter vakuumieren.

E

- Para conservar las **carnes** por un tiempo razonablemente largo, recuerden enfriarlas en la nevera por al menos 2 horas para ralentizar la acción de la proliferación de las bacterias. Antes de ponerlas en vacío, secarlas para obtener un buen nivel de ausencia de aire. En caso de carne con hueso, por ejemplo las chuletas, los bistés u otras, cubrirlos con papel aluminio, para evitar agujerear la bolsa.
- En cuanto al **pescado**, primero hay que lavarlo bien, eliminar las escamas y sacar las entrañas y las branquias, secarlo y como se hace con la carne, enfriarlo bien antes de ponerlo en vacío. Conservarlo en la nevera a una temperatura no superior a los +3°.
- Para los **quesos de pasta dura**, como el Parmigiano, el Queso de oveja curado etc. no hace falta ninguna precaución especial, mientras que para los quesos de pasta blanda, para evitar que queden aplastados, es oportuno envolverlos en una película de tipo trasparente, o bien, optar por la conservación en el contenedor de quesos y embutidos utilizando las especiales tapas y contenedores para vacío.
- Para los **embutidos**, y para las **ensaladas**, si se utilizan las tapas aptas para vacío, no hace falta ninguna precaución especial. En caso de querer confeccionar el producto en bolsas, hay secarlo antes de proceder.
- Para las **salsas**, proceder de la siguiente manera: una vez preparadas en el modo usual, confeccionarlas en los tarros de vidrio, luego pastorizarlas en microondas durante 12 minutos a la máxima potencia.
Sumergir el contenedor en agua e hielo para enfriar la salsa, luego efectuar el vacío vertiendo el producto en el especial contenedor para vacío.

I

TEMPI DI CONSERVAZIONE INDICATIVI

I tempi di conservazione elencati sono puramente indicativi e dipendono dalla qualità iniziale del prodotto da conservare, dalla temperatura di conservazione, dal tempo di raffreddamento, nel caso di cibi cotti, dal grado di vuoto raggiunto nonchè dalla qualità della busta per sottovuoto utilizzata.

LE INSALATE FRESCHE:

conservate in sottovuoto in frigorifero rimangono fresche, croccanti e qualitativamente integre **fino a 12 giorni**.

I FORMAGGI FRESCHI:

si conservano **fino a 20 giorni**.

I PESCI FRESCHI:

fino a 7 giorni.

LE CARNI FRESCHE:

fino a 15 giorni.

GB

APPROXIMATE PRESERVATION TIMES

The following preservation times are only approximate and depend on the initial quality of the product to be preserved, the preservation temperature, the cooling time, in the case of cooked foods, the degree of vacuum reached as well as the quality of the vacuum bag used.

FRESH SALADS:

kept under vacuum in the refrigerator they stay fresh, crisp and qualitatively intact for **up to 12 days**.

FRESH CHEESE PRODUCTS:

they will keep for **up to 20 days**.

FRESH FISH:

up to 7 days.

FRESH MEAT:

up to 15 days.

F

TEMPS DE CONSERVATION INDICATIFS

Les temps de conservation énumérés sont purement indicatifs et dépendent de la qualité de départ du produit à conserver, de la température de conservation, du temps de refroidissement, dans le cas d'aliments cuits, du degré de vide atteint ainsi que de la qualité du sachet utilisé pour sous vide.

LES SALADES FRAÎCHES:

Conservées sous vide au réfrigérateur, elles restent fraîches, croquantes et qualitativement intactes **jusqu'à 12 jours**.

LES FROMAGE FRAIS:

se conservent **jusqu'à 20 jours.**

LES POISSONS FRAIS:

jusqu'à 7 jours.

LES VIANDES FRAÎCHES:

jusqu'à 15 jours.

D

INDIKATIVE KONSERVIERUNGSZEITEN

Die nachstehend aufgelisteten Konservierungszeiten sind rein indikativ und hängen von der Ausgangsqualität des zu konservierenden Produkts, von der Konservierungstemperatur, von der Zeit der Abkühlung bei gekochten Speisen, vom erzielten Vakuumgrad und von der Qualität des zur Vakuumverpackung verwendeten Beutels ab.

FRISCHE SALATE:

Unter Vakuum im Kühlschrank aufbewahrt bleiben sie **bis zu 12 Tage lang** frisch, knusprig und qualitativ unversehrt.

FRISCHKÄSE:

Aufbewahrung **bis zu 20 Tagen**.

FRISCHER FISCH:

bis zu 7 Tagen.

FRISCHFLEISCH:

bis zu 15 Tagen.

E

TIEMPOS DE CONSERVACIÓN INDICATIVOS

Los tiempos de conservación detallados son meramente indicativos y dependen de la calidad inicial del producto a conservar, de la temperatura de conservación, del tiempo de enfriamiento, en el caso de alimentos cocidos, del grado de vacío alcanzado y además de la calidad de la bolsa para vacío que se haya utilizado.

LAS ENSALADAS FRESCAS:

conservadas en vacío en la nevera se mantienen frescas, crujientes y cualitativamente íntegras hasta **12 días**.

LOS QUESOS FRESCOS:

se conservan **hasta 20 días**.

EL PESCADO FRESCO:

hasta 7 días.

LAS CARNES FRESCAS:

hasta 15 días.

I

ACCESSORI PER SOTTOVUOTO

- **CONTENITORI SOTTOVUOTO "VUOTO BOX"**
- **COPERCHI UNIVERSALI PER SOTTOVUOTO**
- **TAPPI SOTTOVUOTO PER BOTTIGLIE**
- **BUSTE PER SOTTOVUOTO**

Se desiderate un frigorofero ordinato, pulito e senza odori, acquistate i contenitori sottovuoto VUOTO BOX e potrete conservare perfettamente in sottovuoto tutti i vostri cibi.
I VUOTO BOX sono costruiti in policarbonato speciale per sottovuoto: praticamente indistruttibili, facilmente pulibili anche in lavastoviglie, essi possono inoltre essere usati per riscaldare nei forni a microonde.

1. CONTENITORE RETTANGOLARE mm 200×142×75h
2. CONTENITORE RETTANGOLARE mm 250×174×95h
3. CONTENITORE RETTANGOLARE mm 230×340×115h
4. CONTENITORE ROTONDO Ø190×100h
5. CONTENITORE ROTONDO Ø230×125h
6. CONTENITORE ROTONDO Ø270×135h

Per ordini e assistenza:
Fax: 0039 0421 332295
Telefono: 0039 0421 340340 / 333100
E-mail: orved.ve@tin.it
http://orved.partiricambio.it
Ufficio commerciale estero:
Fax: 0039 045 8100124
Telefono: 0039 045 576259
E-mail: orved@orved.it

GB

ACCESSORIES FOR VACUUM

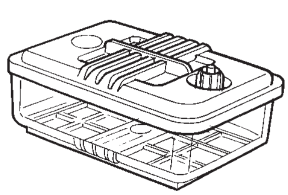
- **"VUOTO BOX" VACUUM CONTAINERS**
- **UNIVERSAL LIDS FOR VACUUM**
- **VACUUM CAPS FOR BOTTLES**
- **VACUUM BAGS**

If you want a tidy, clean and odourless refrigerator, purchase the VUOTO BOX vacuum containers and you can perfectly preserve all your foods under vacuum.
The VUOTO BOX containers are made from special polycarbonate for vacuum packaging: practically indestructible and easy to clean even in the dishwasher, they can also be used for warming in microwave ovens.

1. RECTANGULAR CONTAINER mm 200×142×75h
2. RECTANGULAR CONTAINER mm 250×174×95h
3. RECTANGULAR CONTAINER mm 230×340×115h
4. ROUND CONTAINER Ø190×100h
5. ROUND CONTAINER Ø230×125h
6. ROUND CONTAINER Ø270×135h

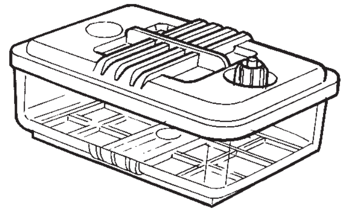
For orders and assistance:
Fax: 0039 0421 332295
Phone: 0039 0421 340340 / 333100
E-mail: orved.ve@tin.it
http://orved.partiricambio.it
Foreign sales office:
Fax: 0039 045 8100124
Phone: 0039 045 576259
E-mail: orved@orved.it

1



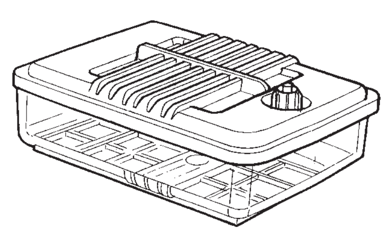
Cod.: 1600435

2



Cod.: 1600436

3



Cod.: 1600437

F

ACCESSOIRES POUR LE SOUS VIDE

- **RÉCIPIENTS SOUS VIDE «VUOTO BOX»**
- **COUVERCLES UNIVERSELS POUR SOUS VIDE**
- **BOUCHONS SOUS VIDE POUR BOUTEILLES**
- **SACHETS POUR SOUS VIDE**

Si vous souhaitez un réfrigérateur bien rangé, propre et sans odeurs, achetez les récipients sous vide VUOTO BOX et vous pourrez conserver parfaitement sous vide tous vos aliments. Les VUOTO BOX sont fabriqués en polycarbonate spécial pour sous vide : ils sont pratiquement indestructibles, ils se lavent facilement même au lave-vaisselle, ils peuvent également être utilisés pour chauffer au four à micro-ondes.

1. RÉCIPIENT RECTANGULAIRE 200×142×H 75 MM
2. RÉCIPIENT RECTANGULAIRE 250×174×H 95 MM
3. RÉCIPIENT RECTANGULAIRE 230×340×H 115 MM
4. RÉCIPIENT ROND Ø190× H 100
5. RÉCIPIENT ROND Ø230× H 125
6. RÉCIPIENT ROND 270× H 135

Pour les commandes et l'assistance:
Fax: 0039 0421 332295
Téléphone: 0039 0421 340340 / 333100
E-mail: orved.ve@tin.it
http://orved.partiricambio.it
Bureau commercial pour l'étranger:
Fax: 0039 045 8100124
Téléphone: 0039 045 576259
E-mail: orved@orved.it

D

ZUBEHÖR FÜR DIE VAKUUMVERPACKUNG

- **VAKUUMBEHÄLTER "VUOTO BOX"**
- **UNIVERSAL-VAKUUMDECKEL**
- **VAKUUMZAPFEN FÜR FLASCHEN**
- **VAKUUMBEUTEL**

Wenn Sie einen ordentlichen, sauberen und geruchsfreien Kühlschrank wünschen, kaufen Sie die Vakuumbehälter VUOTO BOX; damit können Sie alle Ihre Speisen perfekt unter Vakuum aufbewahren. Die Artikel VUOTO BOX sind aus Spezial-Polykarbonat für Vakuumverpackung hergestellt: praktisch unzerstörbar, leicht zu reinigen und spülmaschinenfest; können auch zum Aufwärmen im Mikrowellenherd benutzt werden.

1. RECHTECKIGER BEHÄLTER mm 200×142×75h
2. RECHTECKIGER BEHÄLTER mm 250×174×95h
3. RECHTECKIGER BEHÄLTER mm 230×340×115h
4. RUNDER BEHÄLTER Ø190×100h
5. RUNDER BEHÄLTER Ø230×125h
6. RUNDER BEHÄLTER Ø270×135h

Für Bestellungen und Kundendienst:
Fax: 0039 0421 332295
Telefon: 0039 0421 340340 / 333100
E-mail: orved.ve@tin.it
http://orved.partiricambio.it
Verkaufsbüro Ausland:
Fax: 0039 045 8100124
Telefon: 0039 045 576259
E-mail: orved@orved.it

E

ACCESORIOS PARA VACÍO

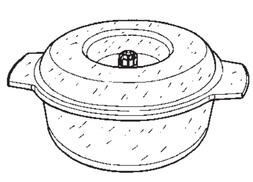
- **CONTENEDORES PARA VACÍO "VUOTO BOX"**
- **TAPAS UNIVERSALES PARA VACÍO**
- **TAPONES VACÍO PARA BOTELLAS**
- **BOLSAS PARA VACÍO**

Si quieren una nevera ordenada, limpia y sin olores, adquieran los contenedores para vacío VUOTO BOX y podrán conservar perfectamente en vacío todos los alimentos. Los VUOTO BOX están fabricados en policarbonato especial para vacío: prácticamente indestructibles, se lavan fácilmente también en lavavajillas, y además se pueden utilizar para calentar en microondas.

1. CONTENEDOR RECTANGULAR mm 200×142×75h
2. CONTENEDOR RECTANGULAR mm 250×174×95h
3. CONTENEDOR RECTANGULAR mm 230×340×115h
4. CONTENEDOR REDONDO Ø190×100h
5. CONTENEDOR REDONDO Ø230×125h
6. CONTENEDOR REDONDO Ø270×135h

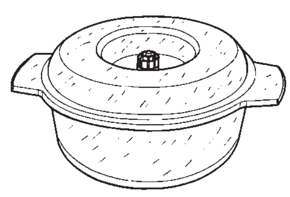
Para pedidos y asistencia:
Fax: 0039 0421 332295
Teléfono: 0039 0421 340340 / 333100
E-mail: orved.ve@tin.it
http://orved.partiricambio.it
Departamento comercial extranjero:
Fax: 0039 045 8100124
Teléfono: 0039 045 576259
E-mail: orved@orved.it

4



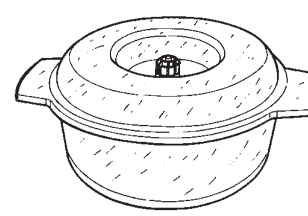
Cod.: 1600429

5



Cod.: 1600430

6



Cod.: 1600431

I

7 COPERCHIO RETTANGOLARE UNIVERSALE
mm 150×230

8 COPERCHIO RETTANGOLARE UNIVERSALE
mm 210×310

9 COPERCHIO ROTONDO UNIVERSALE
Ø90 - Ø260 mm

10 COPERCHIO ROTONDO UNIVERSALE
Ø85 - Ø150 mm

11 COPERCHIO ROTONDO UNIVERSALE
Ø50 - Ø90 mm

12 CAMPANA DI ASPIRAZIONE

13 TAPPI SOTTOVUOTO PER BOTTIGLIE

14 BUSTE PER SOTTOVUOTO 100 PEZZI
150×300 mm
200×300 mm
250×350 mm
300×400 mm
ALTRE MISURE A RICHIESTA

GB

7 RECTANGULAR UNIVERSAL LID
150×230 mm

8 RECTANGULAR UNIVERSAL LID
210×310 mm

9 ROUND UNIVERSAL LID
Ø90 - Ø260 mm

10 ROUND UNIVERSAL LID
Ø85 - Ø150 mm

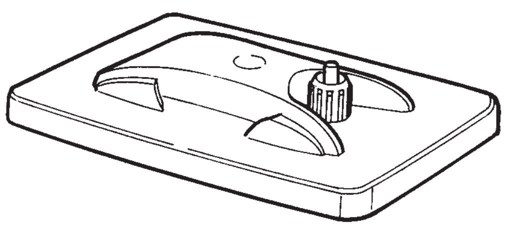
11 ROUND UNIVERSAL LID
Ø50 - Ø90 mm

12 EVACUATION FITTING

13 VACUUM CAPS FOR BOTTLES

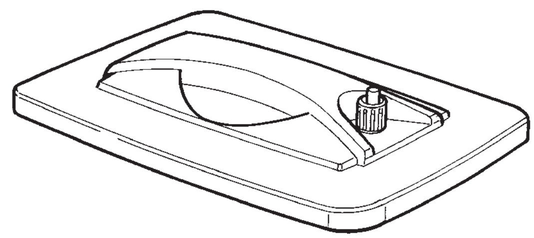
14 VACUUM BAGS 100 PIECES
150×300 mm
200×300 mm
250×350 mm
300×400 mm
OTHER SIZES ON REQUEST

7



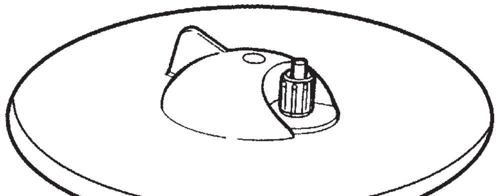
Cod.: 1600910

8



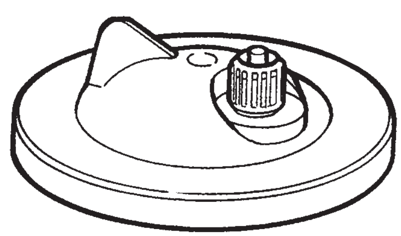
Cod.: 1600911

9



Cod.: 1600416

10



Cod.: 1600415

F

7 COUVERCLE RECT. UNIVERSEL 150×230 mm

8 COUVERCLE RECT. UNIVERSEL 210×310 mm

9 COUVERCLE RECT. UNIVERSEL Ø90 - Ø260 mm

10 COUVERCLE RECT. UNIVERSEL Ø85 - Ø150 mm

11 COUVERCLE RECT. UNIVERSEL Ø50 - Ø90 mm

12 CLOCHE D'ASPIRATION

13 BOUCHONS SOUS VIDE POUR BOUTEILLES

14 SACHETS
POUR SOUS VIDE 100 PIECES
150×300 mm
200×300 mm
250×350 mm
300×400 mm
AUTRES MESURES SUR DEMANDE

D

7 RECHTECKIGER UNIVERSAL-DECKEL mm 150×230

8 RECHTECKIGER UNIVERSAL-DECKEL mm 210×310

9 RUNDER UNIVERSAL-DECKEL Ø90 - Ø260 mm

10 RUNDER UNIVERSAL-DECKEL Ø85 - Ø150 mm

11 RUNDER UNIVERSAL-DECKEL Ø50 - Ø90 mm

12 SAUGANSCHLUSS

13 VAKUUMZAPFEN FÜR FLASCHEN

14 VAKUUMBEUTEL
100 STÜCK
150×300 mm
200×300 mm
250×350 mm
300×400 mm
ANDERE MAßE AUF ANFRAGE

E

7 TAPA RECTANGULAR UNIVERSAL mm 150×230

8 TAPA RECTANGULAR UNIVERSAL mm 210×310

9 TAPA REDONDA UNIVERSAL Ø90 - Ø260 mm

10 TAPA REDONDA UNIVERSAL Ø85 - Ø150 mm

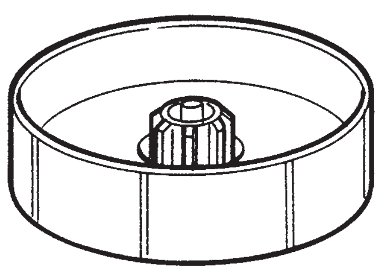
11 TAPA REDONDA UNIVERSAL Ø50 - Ø90 mm

12 CAMPANA DE ASPIRACIÓN

13 TAPONES EN VACÍO PARA BOTELLAS

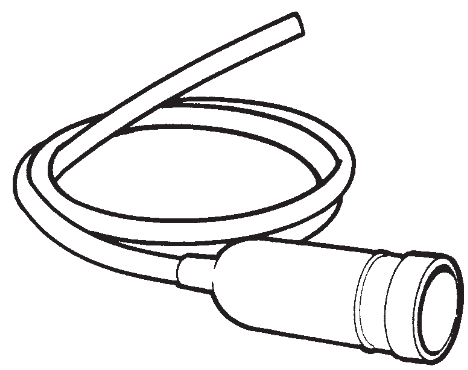
14 BOLSAS
PARA VACÍO 100 UNIDADES
150×300 mm
200×300 mm
250×350 mm
300×400 mm
SE PUEDEN SOLICITAR OTRAS MEDIDAS

11



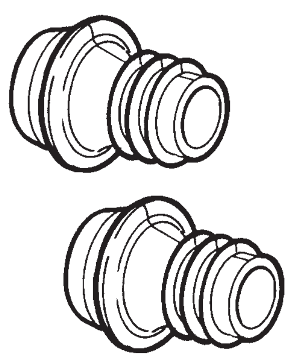
Cod.: 1600414

12



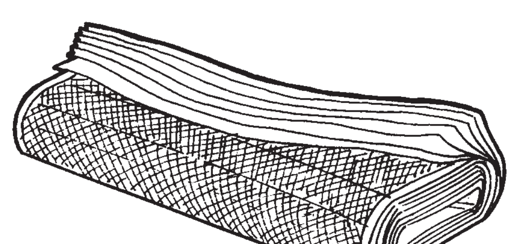
Cod.: 1600913

13



Cod.: 1600441 (n°1 pz.) - 1600442 (n°2 pz.)

14



PARTI DI RICAMBIO - SPARE PARTS
PIÈCES DE RECHANGE - ERSATZTEILE - PIEZAS DE REPUESTO

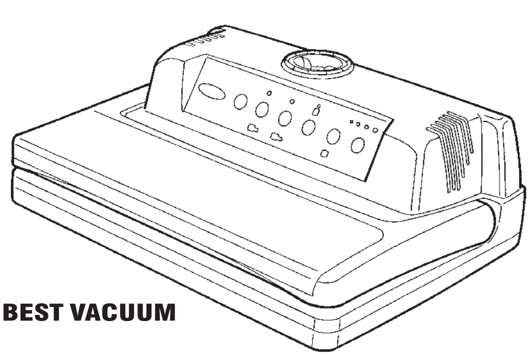
UTILIZZATE I CODICI SOTTO RIPORTATI NEI VOSTRI ORDINI
USE THE CODES GIVEN BELOW IN YOUR ORDERS
POUR VOS COMMANDES, UTILISEZ LES CODES REPORTÉS CI-DESSOUS
VERWENDEN SIE BEI IHREN BESTELLUNGEN DIE UNTEN ANGEGEBENEN CODES.
UTILICEN LOS CÓDIGOS A CONTINUACIÓN EN SUS PEDIDOS

Ricambio Spare Part Pièce de Rechange Ersatzteil Repuesto		Codice Ricambio Order Number Numéro de Commande Bestellnummer Numéro de Repuesto		
		BEST VACUUM	PROFESSIONAL FAMILY	VACUUM FAMILY
Tastiera comandi Command board Pilotage électronique Bedienungselektronik Panel de control		1400561	1400559	1400560
Scheda elettronica potenza Power board Platine de puissance Steuerung Panel principal	230V – 50Hz	1400208	1400233	1400233
	115V – 60Hz	1400209	1400342	1400342
Fusibile Fuse Fusible Sicherung Fusible	230V – 50Hz (2,5A / 5A)	1400113	1400113	1400113
	115V – 60Hz (5A / 8A)	1400114	1400114	1400114
Pompa vuoto Vacuum pump Pompe à vide Vakuumpumpe Bomba de vacìo	230V – 50Hz	1201389	1201389	1201389
	115V – 60Hz	1201388	1201388	1201388
Elettrovalvola Solenoid valve Electrovanne Elektroventil Electrovàlvula	230V – 50Hz	1100018	1100018	1100018
	115V – 60Hz	1100019	1100019	1100019
Sensore vuoto Vacuum sensor Capteur de vide Vakuum-Druckfühler Sensor de vacìo		1400240	1400240	1400240
Resistenza saldatura (al mt) Sealing wire (Meter goods) Fil de soudure (Marchandise de mètre) Schweißdraht (Meterware) Resistencia (Mercancías del metro)		1400354	1400355	1400355
Teflon di copertura (al mt) Teflon band (Meter goods) Bande téflon (Marchandise de mètre) Teflonband (Meterware) Banda de téflon (Mercancías del metro)		1300007	1300007	1300010
Guarnizione Neoprène per camera a vuoto Neoprene seal for vacuum chamber Joint de Neoprène pour chambre à vide Neoprendichtung für Vakuumkammer Burlete de Neoprène para càmara de vacìo		1300140	1300140	1300140
Profilo di silicone Silicone rubber Gomme de silicone Silikongummi Perfil de silicòn		1300139	1300139	1300139

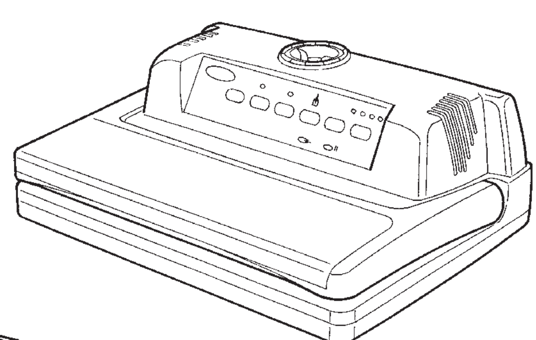
PARTI DI RICAMBIO - SPARE PARTS
PIÈCES DE RECHANGE - ERSATZTEILE - PIEZAS DE REPUESTO

UTILIZZATE I CODICI SOTTO RIPORTATI NEI VOSTRI ORDINI
USE THE CODES GIVEN BELOW IN YOUR ORDERS
POUR VOS COMMANDES, UTILISEZ LES CODES REPORTÉS CI-DESSOUS
VERWENDEN SIE BEI IHREN BESTELLUNGEN DIE UNTEN ANGEGEBENEN CODES.
UTILICEN LOS CÓDIGOS A CONTINUACIÓN EN SUS PEDIDOS

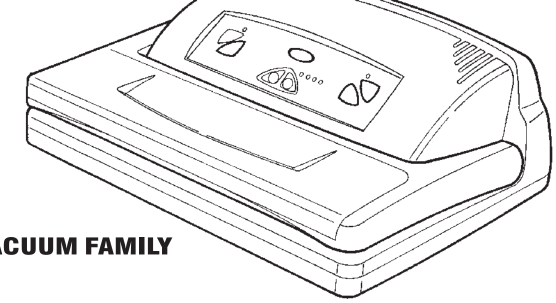
Ricambio Spare Part Pièce de Rechange Ersatzteil Repuesto	Codice Ricambio Order Number Numéro de Commande Bestellnummer Numéro de Repuesto		
	BEST VACUUM	PROFESSIONAL FAMILY	VACUUM FAMILY
Contatto magnetico Reed contact Contacteur magnétique Reedkontakt Contacto	1400384	/	/
Tubo cristallino Ø9x6 (al mt) Ø9x6 hose (Meter goods) Tuyau Ø9x6 (Marchandise de mètre) Ø9x6 – Schlauch (Meterware) Manguera Ø9x6 (Mercancías del metro)	1300742	1300742	1300742
Tubo cristallino Ø5x3 per sensore vuoto (al mt) Ø5x3 hose for vacuum sensor (Meter goods) Tuyau Ø5x3 pour capteur (Marchandise de mètre) Ø5x3 – Schlauch für Druckfühler (Meterware) Manguera Ø5x3 para sensor (Mercancías del metro)	1300654	1300654	1300654



BEST VACUUM



PROFESSIONAL FAMILY



VACUUM FAMILY

NOTE